



Menus

Du Lundi 2 au 6 Mars 2020

Lundi	Chou rouge vinaigrette	Poisson sauce moutarde – pomme de terre persillées	Fromage	Compote
Mardi	Tartine de radis – st môret	Riz pilaf et ses petits pois (végétarien)		Crème vanille
Jeudi	Salade endive	Sauté de dinde au curry - brocolis	fromage	Brownie
Vendredi	Carotte râpée	Cordon bleu – flan de courgette		Ananas rôti et son spéculos

Du lundi 9 au 13 mars 2020

Lundi	Salade haricot vert - maïs	Saucisse - Salsifis	Fromage	Fruit de saison et son biscuit
Mardi	Salade bicolore	Croque Monsieur (poulet) - salade	fromage	compote
Jeudi	Betterave vinaigrette et sa pomme	Paella de la mer		Yaourt
Vendredi	Taboulé	Gratin de chou-fleur béchamel (végétarien)		Flan maison

Du lundi 16 au 20 Mars 2020

Lundi	Salade quinoa	Gratin courgettes/pdt/poireaux (végétarien)		Banane chocolat
Mardi	Salade coleslaw	Boulette de bœuf- spaghetti	Fromage	Salade de fruits
Jeudi	Toast chèvre-miel	Blanquette de dinde – haricot vert		Muffins aux poires et noisettes
Vendredi	Macédoine de légumes	Riz cantonais aux crevettes	fromage	Fruit de saison

LES MENUS PROPOSES A VOS ENFANTS PEUVENT VARIER EN FONCTION DES STOCKS, LIVRAISONS ET EFFECTIFS.

BON APPETIT !

LA CANTINIÈRE SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN CAS DE BESOINS.

Menu équilibré = crudités, VPO, féculents, Produits laitiers

Fruit et légumes : Franck Hardouineau, LES ALLEUDS.

Epicerie, produits frais et surgelés : Brake France

Traçabilité, bœuf et veau : VBF

