




# Menus

Du Lundi 8 au 12 mars 2021

|  |  |                                     |                |                                   |
|--|--|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------|
| Lundi  | <b>Feuilleté chèvre et miel</b>                      | <b>Poisson tomate – riz pilaf</b>   |                | <b>Fruit de saison</b>            |
| Mardi  | <b>Terrine de campagne et son cornichon - salade</b> | <b>Steak haché – haricots verts</b> | <b>Fromage</b> | <b>Cake au citron</b>             |
| Jeudi  | <b>Carotte sauce orange</b>                          | <b>Tartiflette - salade</b>         |                | <b>Compote et son biscuit sec</b> |
| Vendredi<br> | <b>Endive – feta- noix</b>                           | <b>Gratin de choux</b>              | <b>Fromage</b> | <b>Crème chocolat</b>             |

Du lundi 15 au 19 Mars 2021

|   |   |  |                |                                       |
|---|---|--|----------------|---------------------------------------|
| Lundi   | <b>Saucisson a l ail sur sa tartine de beurre</b> | <b>Epinard œufs – sauce aurore</b>               | <b>Fromage</b> | <b>Fruit de saison</b>                |
| Mardi   | <b>Craquette st moret et radis noir</b>           | <b>Poulet -brocolis</b>                          |                | <b>Gâteau maison</b>                  |
| Jeudi<br> | <b>Betterave - tomate</b>                         | <b>Croq veggie fromage –petits pois en sauce</b> |                | <b>Fromage frais sur lit de fruit</b> |
| Vendredi  | <b>Salade 7 étages</b>                            | <b>Poisson pané-poireau-quinua</b>               |                | <b>Crème vanille</b>                  |

Du lundi 22 au 26 Mars 2021

|   |                                   |   |                |                          |
|---|-----------------------------------|---|----------------|--------------------------|
| Lundi   | <b>Macédoine de légumes</b>       | <b>Raviolis-salade</b>                  |                | <b>Yaourt aux fruits</b> |
| mardi<br> | <b>Salade haricot vert-tomate</b> | <b>Carotte curry-riz</b>                | <b>Fromage</b> | <b>Gâteau maison</b>     |
| jeudi   | <b>Friand fromage</b>             | <b>Pain de poisson - courgette</b>      |                | <b>Fruit de saison</b>   |
| Vendredi  | <b>Avocat - thon</b>              | <b>Purée – jambon de dinde - salade</b> | <b>Fromage</b> | <b>Compote</b>           |

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

BON APPETIT !

LA CANTINIÈRE SE RESERVE 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.



= Menu végétarien

