

MENU CANTINE *mars*

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

repas végétarien

SEMAINE DU 1 AU 5

SALADE DE MAÏS ET THON	POTAGE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE
CURRY DE LÉGUMES SEMOULE	QUICHE POTIMARRONS ET LARDONS	SAUCISSES - LENTILLES	POISSONS AUX 3 CÉRÉALES PURÉE DE CAROTTES
BANANE CHOCOLAT	LAITAGE	FROMAGE LIÉGEOIS AUX FRUITS	PÂTISSERIE

SEMAINE DU 8 AU 11

VELOUTÉ DE COURGES AU LAIT DE COCO	CAROTTES RAPÉES EN VINAIGRETTE	FEUILLETÉS AU FROMAGE	ROSETTE
TORTELLINIS AU BŒUF SAUCE TOMATES/ SALADE	RIZ CANTONNAIS	POULET RÔTI BROCOLIS AU JUS	POISSONS FAÇON MARAÎCHÈRE POMMES DE TERRE VAPEUR
LAITAGE	FROMAGE FRUIT	LAITAGE	LAITAGE

SEMAINE DU 15 AU 19

CHAMPIGNONS À LA CRÈME	SALADE DE CHOUX	TERRINE DE POISSONS	POTAGE
TARTES AUX POIREAUX ET JAMBON	HACHIS PARMENTIER SALADE	RÔTI DE PORC HARICOTS PLATS À LA FORESTIÈRE	FISH AND CHIPS
FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE	LAITAGE

repas végétarien

SEMAINE DU 22 AU 26

COLESLAW	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	TABOULÉ	SALADE AVEC DÉS DE FROMAGES
PANÉS DE BLÉ AUX ÉPINARDS CAROTTES AU JUS	PÂTES À LA CARBONARA	TAJINE DE POULET AUX PETITS POIS	TARTE AU THON TOMATES
PÂTISSERIE	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE

LUNDI 29 / MARDI 30

POTAGE	RADIS BEURRE
PIZZA SALADE	ROSBIF HARICOTS VERTS
FRUIT	LAITAGE

Ce menu est transmis à titre indicatif,
il peut varier en fonction des stocks et des livraisons
Tous nos plats préparés sont «fait maison»