MENUS CANTINE

MARS 2024

semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 04 mars au 10 mars	Radis beurre demi-sel Escalope de porc Pâtes au fromage Compote	Concombre vinaigrette Rosbif Haricots verts *Crème dessert*	Macédoine de légumes Poulet basquaise Riz Fromage blanc sucré	Rosette Fish and chips Frites Pâtisserie
du 11 mars au 17 mars	Soupe poule vermicelles Cordon bleu Gratin de courgettes Fromage Fruit	Carottes râpées Veau marengo Coquillettes *Crème dessert*	Maïs-thon vinaigrette Pintade rôtie Petits pois cuisinés Fromage Pâtisserie	Pâté de campagne Dos de lieu sauce beurre citronné Epinards *Yaourt aux fruits*
du 18 mars au 24 mars	Betteraves rouges vinaigrette Nuggets Pâtes à la tomate Fromage Fruit	Carottes-céleri rémoulade Rôti de porc Chou-fleur béchamel *Laitage*	Tomates vinaigrette Bourguignon Pommes de terre vapeur *Crème dessert*	Salade dés de fromage Quiche au saumon Pâtisserie
du 25 mars au 31 mars	Salade de pâtes Râble de lapin Carottes vapeur *Laitage*	 ***Menu végétarien*** Chou-fleur vinaigrette Lasagnes épinard parmesan Fromage fruit	Sardine Rôti de dindonneau Pommes de terre boulangères Crème dessert	Friand Gratin de thon Ratatouille Fromage pâtisserie

Toutes nos viandes sont d'origine France

Nos fournisseurs locaux

Poisson Ribet-Beyrand (Limoges)

Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe)

Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)

Allergènes pouvant être contenus dans certains plats

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont bio