

MENU CANTINE DU MOIS DE MARS A MAI 2023

LUNDI 20 MARS

Salade de pommes de terre
Steack haché
Brocolis * **
Fromage *
Clémentines **



MARDI 21 MARS

MENU ANGLAIS
Coleslaw et cranberries
Fish and chips
Crumble aux pommes



JEUDI 23 MARS

Salade de choux fleurs *
Sauté de veau *
Purée patates douces
Yaourt *

VENDREDI 24 MARS

MENU VEGETARIEN
Salade betteraves et noix
Hachis parmentier végétarien
Fromage *
Kiwi *



LUNDI 27 MARS

Salade de carottes rapées
Beignet de calamars
Haricots verts
Yaourt brebis *



MARDI 28 MARS

MENU VEGETARIEN
Omelette aux pommes de terre
Salade verte
Fromage *
Ananas frais

JEUDI 30 MARS

Taboulé
Cuisse de poulet
Duo de carottes
Danonino



VENDREDI 31 MARS

Fond d'artichaut
Tagliatelles aux moules
Fromage *
Poire *

LUNDI 3 AVRIL

Salade de lentilles
Poulet coco/curry
Petits pois extra fins
Fromage *
Pomme *

MARDI 4 AVRIL

Salade de céleri rapé
Blanquette de veau *
Riz
Fromage blanc vanille



JEUDI 6 AVRIL

MENU VEGETARIEN
Salade concombres
Gnocchis aux champignons
Fromage *
Banane

VENDREDI 7 AVRIL

MENU DE PÂQUES
Oeuf mimosa
Gigot d'agneau
Jardinière de légumes
Eclair au chocolat



LUNDI 24 AVRIL

MENU VEGETARIEN
Concombre vinaigrette
Risotto épinard *
Fromage *
Salade du verger



MARDI 25 AVRIL

Salade maïs/chou rouge
Saumon
Gratin de pâtes
Pomme *

JEUDI 27 AVRIL

Salade haricots verts
Boulette de volaille
Duo de carottes
Yaourt brebis *



VENDREDI 28 AVRIL

Macédoine
Hachis parmentier (canard)
Salade verte
Fromage *
Kiwi jaune

LUNDI 1ER MAI

JOUR FÉRIÉ

MARDI 2 MAI

MENU VEGETARIEN
Radis/beurre
Ragout de choux fleurs * et pois chiches
Semoule **
Compote de pomme *



JEUDI 4 MAI

Soupe de légumes *
Lasagnes
Salade verte
Riz au lait de brebis

VENDREDI 5 MAI

Rôti de veau
Poêlée de courgettes
Fromage *
Banane



En rouge : plat préparé sur site * plat à base de produit locaux (voir liste des producteurs affichée au Groupe scolaire) ** Produit issu de l'agriculture biologique