



MENUS DE LA CANTINE MARS 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour					1
	Entrée					Vermicelle
	Plat					Œuf au plat / ratatouille
	Dessert					Yaourt nature sucré bio
S E M A I N E 2	Jour	4	5	6	7	8
	Entrée	Macédoine de légumes	Quiche sans pâte	Jambon beurre	Salade verte	Soupe de légumes
	Plat	Côte de porc à la crème / semoule	Poisson / carottes Vichy	Steack haché / épinards en béchamel	Lasagnes Bolognaise aux légumes	Rôti de veau / riz pilaf
	Dessert	Fromage – fruit	Yaourt nature bio	Compote – gâteau	Fromage – fruit	Éclair à la vanille
S E M A I N E 3	Jour	11	12	13	14	15
	Entrée	Salade verte	Entrée chaude	Salade d'endives	Soupe de légumes	Carottes râpées
	Plat	Spaghettis Bolognaise	Saucisse grillée / haricots verts	Nems de poulet – acras de morue / riz cantonais	Hachis parmentier	Lentilles gascogne
	Dessert	Yaourt nature bio	Fromage – fruit	Crème caramel	Yaourt bio vanille	Gauffre
S E M A I N E 4	Jour	18	19	20	21	22
	Entrée	Entrée chaude	Taboulé	Vermicelle	Salade verte	Salade coleslaw
	Plat	Paupiette / petits pois	Chausson de dinde Bolognaise / Poêlée Lyonnaise	Dos de colin / gratin de chou fleur	Sauté de veau noble bio / torsades	Boulettes de bœuf sauce tomate / riz basmati
	Dessert	Fromage – fruit	Yaourt nature sucré bio	Banane	Fromage – fruit	Napolitain
S E M A I N E 5	Jour	25	26	27	28	29
	Entrée	Salade verte	Œuf mimosa	Poireaux vinaigrette	Pizza royale	Vermicelle
	Plat	Poisson / ratatouille	Couscous de bœuf / semoule	Saucisse / purée	Escalope de porc / pommes de terre en gratin	Steack haché / poêlée paysanne
	Dessert	Yaourt bio	Fromage – fruit	Flan	Salade de fruits	Tarte aux pommes