

# MENUS CANTINE

## 20 FEVRIER 2023 AU 7 AVRIL 2023

<b>LUNDI 20 FEVRIER</b> POTAGE LEGUMES ROTI DE BOEUF TAGLIATELLES COMPOTE POMMES	<b>MARDI 21 FEVRIER</b> CAROTTES RAPEES TARTIFLETTE SALADE KIWI	<b>JEUDI 22 FEVRIER</b> VELOUTE POIREAUX/PATATES PALETS DE SEMOULE AUX LENTILLES CAROTTES MERVEILLES	<b>VENDREDI 23 FEVRIER</b> BLINIS AU POTIRON SAUMON/QUINOA ORANGE
<b>LUNDI 27 FEVRIER</b> BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES VICHY RIZ POMME	<b>MARDI 28 FEVRIER</b> RILLETES DE SARDINES RISOTTO DE LEGUMES GATEAU MAISON	<b>JEUDI 2 MARS</b> TOURIN TOMATES VERMICELLE POISSON PANE/ GRATIN DE BROCOLIS YAOURT BIO	<b>VENDREDI 3 MARS</b> COLESLOW ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS CLEMENTINE
<b>LUNDI 6 MARS</b> VELOUTE POTIMARON SAUCISSE DE VEAU CHOUX DE BRUXELLES A LA CREME SALADE DE FRUITS	<b>MARDI 7 MARS</b> PATE CAMPAGNE/CORNICHONS POULET COCO /RIZ SAUTE TOMME	<b>JEUDI 9 MARS</b> RADIS BEURRE LASAGNES CREME AU CHOCOLAT	<b>VENDREDI 10 MARS</b> TABOULE TARTE AUX CAROTTES ET AUX DEUX CURRY POMME CUITE AU FOUR
<b>LUNDI 13 MARS</b> SALADE ENDIVES AUX NOIX QUICHE POIREAUX COMTE CLEMENTINE	<b>MARDI 14 MARS</b> OEUF DUR MAYONAISE ROTI DE VEAU HARICOTS VERTS LAITAGE	<b>JEUDI 16 MARS</b> MAQUEREAU ESCABECHE SAUCISSE/ PUREE DE POIS CASSES COMPOTE DE FRUITS	<b>VENDREDI 17 MARS</b> VELOUTE D ASPERGES TARTE AU THON/BROCOLIS FROMAGE
<b>LUNDI 20 MARS</b> VELOUTE DE LEGUMES SPAGHETTIS BOLOGNAISE POMME KIWI	<b>MARDI 21 MARS</b> SALADE COMPOSEE RISOTTO AUX ASPERGES CREME CHOCOLAT	<b>JEUDI 23 MARS</b> POTAGE PERLES DU JAPON JAMBON BLANC CHOUX FLEUR BECHAMEL TARTE AUX POMMES	<b>VENDREDI 24 MARS</b> RAPE DE LEGUMES BRANDADE DE MORUE/SALADE BANANE
<b>LUNDI 27 MARS</b> SOUPE DE LEGUMES POULET/FRITES ORANGE	<b>MARDI 28 MARS</b> VELOUTE DE LENTILLES CORAIL ROTI DE BOEUF/PUREE PANAI SEMOULE AU LAIT VANILLE	<b>JEUDI 30 MARS</b> RADIS BEURRE DAL DE LENTILLES POIS CHICHES FAR BRETON PRUNEAUX	<b>VENDREDI 31 MARS</b> FEVES AU BEURRE SAUTE DE VEAU / CAROTTES LARDONS CREME VANILLE
<b>LUNDI 3 AVRIL</b> SOUPE DE LEGUMES OEUF COCOTTE ASPERGES/ PATATES SAUTEES ORANGE	<b>MARDI 4 AVRIL</b> RILLETES DE SARDINE SUR CANAPE SAUTE DE BOEUF A LA CHINOISE POMME CUITE	<b>JEUDI 6 AVRIL</b> VELOUTE ASPERGES CAKE DE SEMOULE AUX CAROTTES CREME CARAMEL	<b>VENDREDI 7 AVRIL</b> CELERI REMOULADE POISSON PANE/ LEGUMES SAUTES CREPES

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière