

MENUS CANTINE

10 MARS AU 18 AVRIL



<p>lundi 10 mars 2025</p> <p>SOUPE DE LEGUMES</p> <p>ROTI DE BOEUF/FRITES</p> <p>CREPES</p>	VEGETARIEN	<p>mardi 11 mars 2025</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>OEUF COCOTTE / SALADE</p> <p>FROMAGE</p>	<p>jeudi 13 mars 2025</p> <p>BETTERAVES ROUGES EN SALADE</p> <p>SAUCISSE LENTILLES</p> <p>COMPOTE DE KIWIS</p>
<p>lun. 17 mars 2025</p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p>BOUDIN/FLAGEOLETS</p> <p>GATEAU ROULE</p>	VEGETARIEN	<p>mar. 18 mars 2025</p> <p>VELOUTE POIREAUX PATATES</p> <p>LASAGNES AUX LEGUMES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>jeu. 20 mars 2025</p> <p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>CORNICHONS</p> <p>POULET/ HARICOTS VERTS</p> <p>YAOURT VANILLE</p>
<p>lun. 24 mars 2025</p> <p>BETTERAVES ROUGES EN SALADE</p> <p>PARMENTIER DE BOEUF</p> <p>BANANE</p>		<p>mar. 25 mars 2025</p> <p>POTAGE VERMICELLE TOMATE</p> <p>SAUTE DE PORC/ RIZ</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>jeu. 27 mars 2025</p> <p>OEUF DURS MAYONNAISE</p> <p>QUINOA AUX BROCOLIS</p> <p>GATEAU NOISETTES</p>
<p>lun. 31 mars 2025</p> <p>PATE CORNICIONS</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU LEGUMES</p> <p>COMPOTE POMMES</p>		<p>mardi 1^{er} avril 2025</p> <p>CAROTTES RAPEES</p> <p>FILET DE PORC/PATES</p> <p>ORANGE</p>	<p>jeu. 3 avril 2025</p> <p>FRIAND FROMAGE</p> <p>OMELETTE/SALADE</p> <p>GATEAU SEMOULE</p>
<p>lun. 7 avril 2025</p> <p>FEVES AU BEURRE</p> <p>POULET/MACARONIS</p> <p>KIWI</p>	VEGETARIEN	<p>mar. 8 avril 2025</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>QUICHE CHAMPIGNONS</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>jeu. 10 avril 2025</p> <p>SAUCISSON A L AIL</p> <p>STEAK HACHE/PUREE</p> <p>YAOURT VANILLE</p>
<p>lun. 14 avril 2025</p> <p>VELOUTE DE LENTILLES</p> <p>EMINCES DE PORC/PETITS POIS</p>		<p>mar. 15 avril 2025</p> <p>SALADE AUX DEUX CHOUX</p> <p>BOURGUIGNON DE ROUILLON/PATATES</p>	<p>jeu. 17 avril 2025</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>RAVIOLIS EPINARDS/GRUYERE</p>

COMPOTE DE KIWIS	FLAN CAMEL	VEGE	FRUIT
------------------	------------	------	-------

Produits laitiers

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergène

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

Les plats sont réalisés par la cantinière

E
L 2025



vendredi 14 mars 2025

SAUCISSON BEURRE

POISSON PANE/PUREE

COOKIES

ven. 21 mars 2025

SALADE ENDIVES AUX NOIX

QUICHE AU THON

SALADE D ORANGES VANILLE

ven. 28 mars 2025

SARDINES ESCABECHE

TARTIFLETTE

CREPES

ven. 4 avril 2025

SOUPE DE POISSON CROUTONS
CABILLAUD HARICOTS COCO A LA
TOMATE
YAOURT

ven. 11 avril 2025

SURIMI MAYO
BRANDADE DE MORUE
POMME CUITE

ven. 18 avril 2025

FILETS DE MAQUEREAU
POISSON PANE/PUREE CAROTTES

CREPES

is sera affichée avec les menus.

poissons sont surgelés