

DÉJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 1 (2023)

















MENU de cantine du 27 MARS AU 07 AVRIL 2023

Primaire

Lundi 27/03	Mardi 28/03	Jeudi 30/03	Vendredi 31/03
CREME DE FOIE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE COLESLAW	PIZZA ROYALE
ROTI DE PORC 	DOS DE COLIN A LA CREME 	QUICHE AUX LEGUMES 	ROTI DE BOEUF
HARICOT VERT T/F AU BEURRE 	RIZ PILAF BIO 	SALADE BATAVIA F	BROCOLI BEURRE
ST MORET 55%	EDAM	KIRI	COULOMMIER
CROISILLON POMME 12P	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME ABRICOT 100G	BANANE FRUIT

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Lundi 03/04	Mardi 04/04	Jeudi 06/04	Vendredi 07/04
ENDIVES AU THON	FRISEE AUX LARDONS ET EMMENTAL	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE	LENTILLE VINAIGRETTE
EMINCE DE VEAU POELE	AIGUILLETTE POULET POEELE 	QUICHE AUX LEGUMES 	DOS DE COLIN BONNE FEMME 
PENNE BIO BEURRE 	DUO DE RIZ ET SALSIFIS	SALADE FEUILLE DE CHENE	PUREE DE CAROTTES ET CELERIS CE2 
CROC'LAIT	FROMAGE DE CHEVRE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL
COCKTAIL TROPICAL	FLANBY VANILLE CARAMEL	COMPOTE DE POMME ANANAS	ECLAIR AU CHOCOLAT

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur		HVE		Agriconfiance
	environnementale de niveau 2				