

Menu de la CANTINE

SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL

Lundi



Jeudi

Œuf dur sauce mayonnaise au curry doux
Aiguillettes de poulet FR
Marinade citron Gingembre
ou Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce citron
Riz Bio asperges et parmesan façon risotto
Chantilly Vermicelles multicolores
Brownie du chef au chocolat et noix

Mardi


Carottes Bio râpées
Vinaigrette
Ravioli tofu basilic Bio
Vache qui rit Bio
Pomme Bio

Vendredi

Rosette Label Rouge
ou Macédoine de légumes Sauce mayonnaise
Filet de Poisson pané MSC
Purée de pommes de terre et épinards
Brique de Lozère (Duo Lozère - 48)
Banane Bio

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL

Lundi




Radis rose beurre
Sauté de porc façon tajine
ou Colin d'Alaska MSC façon tajine
Semoule Bio
Emmental Bio
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Salade verte Bio - Vinaigrette à l'échalote
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)
ou Brandade de colin MSC
Edam Bio
Banane Bio

Mardi



Mélange de coquillettes Bio et maïs
Vinaigrette persillée
Rôti de dinde - Sauce au jus
ou Beignet de calamars à la romaine
Petits pois CE2
Yaourt arôme (régional)
Pomme VER

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'ail
Dahl de lentilles Bio
Riz Bio
Camembert Bio
Crème dessert à la vanille BIO

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements

