

SIVOS Péronne - St Maurice de Sathonay

menu cantine

Semaine du 02/03/2026 au 06/03/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Betterave cuite vinaigrette	Quenelle nature sauce aurore	Riz bio	Camembert à la coupe	Crème dessert chocolat
Mardi	Roulade de volaille	Jambon grillé	Brocolis à la crème	Fromage blanc	Kiwi
Jeudi	Salade paysanne	Hachis parmentier*	(plat complet)	Pont l'évêque AOP à la coupe	Clémentine bio
Vendredi	Céleris sauce mousseline	Filet de colin d'Alaska MSC meunière	Petits pois	Yaourt local Etrez	Gâteau Normand (œufs bio)

Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade verte batavia	Saucisse de Strasbourg	Lentilles bio local	Petit suisse nature	Compote de pommes maison à la vanille
Mardi - Menu géométrique	Mixte de crudités	Cube : pépites de colin aux 3 céréales	Cercle : carottes	Triangle : vache qui rit bio	Cylindre : éclair au chocolat
Jeudi	Macédoine de légumes	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Coquillettes bio local semi-complètes	Chanteneige	Panacotta au caramel
Vendredi	Salade de riz	Sauté de porc* Marengo (éleveurs de la Chevillotte)	Purée de légumes	Rond de Burdigues à la coupe	Pomme bio

Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de perles aux 3 couleurs	Œufs à la crème	Épinards béchamel	Carré ligueil à la coupe	Orange bio
Mardi	Salade coleslaw	Moelleux de bœuf* sauce barbecue	Pommes noisettes	Petit suisse aromatisé	Ananas au sirop
Jeudi	Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	Sauté de volaille* créole	Blé au beurre	Carré président	Banane bio
Vendredi	Céleris remoulade	Acras de morue	Jardinière de légumes	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Gâteau poires et pépites de chocolat (œufs bio) Anniversaires du mois

Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Radis beurre	Tajine de poisson	Semoule bio	Buchette mélange à la coupe	Kiwi
Mardi	Terrine de fondant aux 3 légumes	Roulé au fromage	Petits pois bio	Fromage blanc	Cocktail de fruits exotiques
Jeudi	Salade de pommes de terre	Grignottes de poulet* sauce basquaise	Gratin de chou-fleur	Yaourt fermier brassé Désiris HVE à la fraise	Pomme bio
Vendredi	Carottes râpées	Sauce carbonara*	Macaronis	Saint Moret bio	Flan à la vanille

* viande d'origine française

Menus réalisés en collaboration avec une diététicienne.