



MENUS CANTINE DU LUNDI 06 MARS 2021 AU VENDREDI 31 MARS 2023

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements.

Lundi 06 Mars	Mardi 07 Mars	Jeudi 09 Mars	Vendredi 10 Mars
Salade d'endives Chipolatas Tortis Fruit de vergé	Pâté Mijoté de bœuf au champignons Haricots verts Compote	Friand au fromage Filet de poisson grillé Poêlée de légumes Yaourt sucré	Salade Verte Lasagnes Fruit du vergé
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
Coleslaw Sauté de porc à la tomate Pommes de terre rissolées Yaourt aux fruits	Salade de pois chiches Blé aux légumes Crème dessert/biscuit	Pomelos Cassolette de poisson Semoule Fromage	Salade composée Filet de poulet croustillant Brocolis au beurre Fruit du vergé
Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Carottes râpées Rôti de porc Lentilles Fromage nature	Cake au fromage Émincé de volaille au curry Poêlées de légume Salade de fruits	Concombre vinaigrette Parmentier de poisson Fruit du vergé	Salade verte Steak haché Macaronis Yaourt
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Haricots verts en salade Blanquette de volaille Riz Yaourt aux fruits	Salade composée Boulettes végétales Gratin de choux fleur Flan au caramel	Rosette Colin pané Purée de patate douce Fruit du vergé	Salade d'endives Haut de cuisse de poulet rôti Frites Yaourt sucré

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques, crustacés, lait.