



MENUS CANTINE

Semaine du 1^{er} au 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne	Betteraves	Salade à la féta	Carottes râpées	Friand au fromage
Steak haché de veau Jardinière fines herbes	Tajine de poulet Semoule pois chiches	Lasagne maison	Roti de porc du boucher Lentilles	Saumon fondu de poireaux Riz
Yaourt aux fruits	Compote de pêches	Panna cota	Pomme	Kiri

Semaine du 8 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de sardines aux fines herbes	Taboulé	Salade avocat crevettes	Salade de poivrons et fenouils crus	Salade de palmiers
Œuf dur Epinard Mornay	Pilon de poulet Tex Mex Brocolis Romanesco	Quiche maison Carottes au jus	Emincés de dinde au curry Riz pilaf	Colin sauce piquante Blé sauce tomates
Chocolat / Café liégeois	Yaourt de producteur	Banane	Brownies maison	Compote

Semaine du 15 au 19 mars 2021

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<p style="text-align: center;">Œuf mimosa</p> <p style="text-align: center;">Chipolatas (Boucherie Ste Féreole)</p> <p style="text-align: center;">Pommes de terre sautées</p> <p style="text-align: center;">Fruits au sirop</p>	<p style="text-align: center;">Salade d'endives</p> <p style="text-align: center;">Bourguignon (Boucherie Ste Féreole)</p> <p style="text-align: center;">Pâtes bio (producteur)</p> <p style="text-align: center;">Pomme (producteur)</p>	<p style="text-align: center;">Salade de pâtes aux dés de jambon</p> <p style="text-align: center;">Poulet en sauce (producteur)</p> <p style="text-align: center;">Brocolis Romanesco</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc</p>	<p style="text-align: center;">Tomates mozzarella</p> <p style="text-align: center;">Roti de veau (Boucherie Ste Féreole)</p> <p style="text-align: center;">Chou-fleur</p> <p style="text-align: center;">Fruits de saison</p>	<p style="text-align: center;">Velouté de légumes</p> <p style="text-align: center;">Filet de merlu meunière</p> <p style="text-align: center;">Risotto</p> <p style="text-align: center;">Flan</p>

Semaine du 22 au 26 mars 2021

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<p style="text-align: center;">Thon mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Canard confit</p> <p style="text-align: center;">Carottes au beurre et persil</p> <p style="text-align: center;">Riz au lait</p>	<p style="text-align: center;">Betteraves</p> <p style="text-align: center;">Pâtes à la carbonara</p> <p style="text-align: center;">Carpaccio de fruits</p>	<p style="text-align: center;">Salade de pomelos</p> <p style="text-align: center;">Escalope de dinde panée</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature</p>	<p style="text-align: center;">Salade d'artichaut</p> <p style="text-align: center;">Sauté de bœuf (Boucherie Ste Féreole)</p> <p style="text-align: center;">Pommes frites</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aux fruits mixés</p>	<p style="text-align: center;">Velouté de carottes</p> <p style="text-align: center;">Filet de perche sauce Bercy</p> <p style="text-align: center;">Riz pilaf</p> <p style="text-align: center;">Ananas au sirop</p>

Semaine du 29 mars au 2 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Boulgour Chipolatas (Boucherie Ste Féréole) Pommes frites Riz au lait	Carottes râpées vinaigrette Sauté de canard du pays Mélange de légumes Fruits	Salade d'avocats Brochette de volaille Haricots verts Fromage blanc Coulis fruits rouges	Salade de crevettes Pâtes carbonara Flan pâtissier maison	Potage Beignet de poisson sauce tartare Blé à la portugaise Kiri