



















Menus élaborés par le Conseil Municipal des Enfants

Menus Cantine du 11 au 22 mars 2019

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE EN CANTINE POUR CHAQUE MENU. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT ENFANT ALLERGIQUE.

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Salade verte aux croûtons et maïs</p>  <p>Filet de colin pané, riz créole</p>   <p>Petit Suisse</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Sauté de bœuf au paprika fumé, pommes de terre au four</p> <p> Fromage</p> <p>Crêpe au nutella</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p> Steak de veau, flageolets</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Surimi, mayonnaise</p>  <p>Blanc de volaille sauce poulette, coquillettes bio</p>  <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Betteraves, vinaigrette</p> <p>Saucisse, purée de légumes printanière</p> <p>Crème à la vanille</p>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p> Rillettes de porc, cornichons</p> <p>Boulettes de bœuf, pomme rustique</p>  <p>Fromage</p> <p> Salade de fruits</p>	<p>Salade composée</p> <p>Cordon bleu, haricots verts persillés</p>   <p>Yaourt bio sucré</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Blanquette de veau, crozets</p> <p>Fromage </p> <p>Pomme cuite caramel au beurre salé</p>	<p>Beignet de calamars</p> <p>Cabillaud vapeur, semoule ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Cookie</p>	<p> Concombre au yaourt</p> <p>Rôti de porc, macaronis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>

Toutes les viandes sont d'origine française
Tous les fruits et légumes proviennent de circuits courts (Grand Ouest) et/ou sont bio