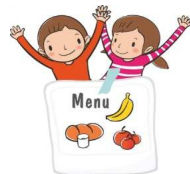


MENUS CANTINE ET ALSH DU 04 AU 29 MARS 2019



	DU 04 au 08 MARS	DU 11 au 15 MARS	DU 18 au 22 MARS	DU 25 au 29 MARS
LUNDI	Taboulé Rôti de porc sauce 4 épices Poêlée de légumes Camembert Fruit de saison	Oeufs mayonnaise Rôti de porc sauce charcutière Haricots verts Brie Fruit de saison	Salade de cervelas Rôti de dinde sauce curry Petit pois carottes Gouda Fruit de saison	Salade de pâtes surimi emmental Boulettes d'agneau sauce provençale Carottes à la crème Brownie chocolat
MARDI	Potage Cabillaud sauce hollandaise Semoule Fromage Fruit de saison	Salade de betteraves Rôti de bœuf Frites / Pommes de terre * Yaourt	Potage Jambon Pâtes et emmental Banane	Potage Colin sauce crustacés Riz Fromage à la coupe Fruit de saison
MERCREDI	Salade verte dès de jambon Cordon bleu de dinde Ebly Fromage blanc sucré	Friand au fromage Blanquette de dinde Gratin chou-fleur Babybel Fruit de saison	Salade de concombres sauce bulgare Rôti de veau sauce forestière Pommes de terre sautées Crème dessert vanille	Quiche lorraine Chipolatas sauce moutarde Haricots verts Petit Louis Fruit de saison
JEUDI	Saucisson sec Sauté de veau Courgettes Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Omelette Pâtes Yaourt à la vanille	Pizza Escalope de porc Gratin de butternut Edam Fruit de saison	Salade de choux blanc Bœuf bourguignon Frites / Pommes de terre * Fromage blanc
VENDREDI	Céleri raisin emmental Hachis parmentier Salade verte Yaourt sucré	Potage et cantadou Dos de lieu sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Compote Crêpe au chocolat	Salade verte mozzarella Parmentier de poisson Far maison au lait bio	Carottes râpées Couscous Légumes couscous semoule Flan caramel



Ingrédients issus de l'agriculture biologique



Label "Bleu Blanc Cœur"

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.