

# MENU CANTINE

Nos menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 mars	Friand au fromage Sauté de canard au poivre Poisson aux olives Purée de potiron Emmental Fruit	Haricots verts Filet de poulet barbecue Poisson pané Lentilles Gouda Fruit	CL en sortie	Cœur de palmier Oeuf béchamel Epinards béchamel Camembert Quatre quart	Chou rouge Rôti de veau forestier Poisson forestier Endives Cantal Riz au lait
Du 10 au 14 mars	Tartare de concombres Lasagnes de légumes St moret Fruit	Céleri vinaigrette Boulette de boeuf Accras de morue Yaourt nature Bugnes	Macédoine Steak haché Moelleux pané Riz Cantal Compote	Chou blanc Saumon sauce citron Fondue de poireaux Bleu Gâteau basque	Salade de quinoa Sauté de veau marengo Poisson sauce tomate Carottes persillées Petit suisse Fruit
Du 17 au 21 mars	Choux-fleur vinaigrette Jambon braisé Poisson pané Purée patate douce Kiri Fruit	Betterave Filet de poisson aux herbes Riz Cantal Fruit	Radis Raviolis de légumes Lentilles Brie Fruit	Oeuf dur mayonnaise Poulet basquaise Poisson basquaise Pâtes Comté Pruneaux au sirop	Salade verte Pot au feu Omelette au fromage Fromage blanc Gauffre
Du 24 au 28 mars	Cœur de palmier Chili sin carne Emmental Fruit	Carottes râpées Emincé de porc moutarde Poisson moutarde Lentilles Kiri Crème vanille	Friand au jambon Poisson sauce pesto Haricots plats Bleu Compote	Concombre Couscous sans viande Faiselle Salade de fruits	Salade verte Blanquette de veau Blanquette de poisson Pâtes St Moret Brownies

## LEGENDE



viande française



Fruits et légumes frais



Produits AOP

menu végétarien

remplacement régime sans viande

Nos plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusque.  
 Nos menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.