


MENUS CANTINE MARS 2024

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Saucisson sec Blanc de poulet Gratin de potiron Camembert Fruit de saison	Salade coleslaw Cheeseburger Frites Donuts	Tomates vinaigrette Filet de colin façon papillote Riz Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Concombre au yaourt Croustillants au fromage Lentilles Banane
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Tarte au fromage Rôti de dinde Haricots verts Coulommiers Crème dessert vanille	Velouté de légumes Boulettes de volaille Coquillettes St Bricet Palet Breton pur beurre	Tomates vinaigrette Chili végétarien Fromage blanc sucré Eclair au chocolat	Salade verte Brandade de poissons Camembert Compote de pommes
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Pâté de campagne Poisson pané Pommes röstis Kiri Fruit de saison	Salade verte Steak haché sauce fromage Frites Buchette Marbré au chocolat	MENU PRINTEMPS 	Tomates vinaigrette Falafels sauce orientale Semoule Yaourt à boire framboise Fruit de saison
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Betteraves vinaigrette Rôti de dinde Pommes sautées Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Potage aux 7 légumes Colin façon papillote Macaroni Coulommiers Crème dessert chocolat	Quiche Nuggets de poulet Haricots beurre Crème dessert caramel	Salade verte Aiguillettes de blé emmental Gratin de courgettes Fromage blanc sucré Cookies pépites de chocolat