
























AU MENU DE LA CANTINE SCOLAIRE



Semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endives / Salade de carottes	 Betteraves	Pâté	 Tarte aux poireaux	 Friand au fromage
Pâtes à la carbonara	 Sauté de canard L	 Tajine de légumes semoule	Poisson	 Bœuf en sauce
	 Purée de légumes		 Gratin de légumes	 Pomme vapeur
 Yaourt	 Fruits	 Compote	 Crumble aux fruits	Fromage blanc/fruits secs

Semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Carottes râpées	Salade verte	Salade composée	 Quiche
L Cuisses de poulet	Poisson	 Hachis parmentier	 Burger	 Sauté d'agneau aux légumes L
Haricots beurre	 Riz		Frites	
 Yaourt	 Gâteau aux fruits	Crème au chocolat	 Fruits de saison	 Fromage




Semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon blanc	 Radis	 Friand	Jus de pamplemousse	 Crudités
 Poisson	L Rôti de bœuf	L Poulet fermier	Cordon bleu	L Pintade
 Riz complet	 Flan de légumes 	Petits pois	Carottes persillées	Semoule
 Fruits de saison	 Yaourt	 Fromage	 Compote	 Gâteau

Les repas sont élaborés avec des produits frais, de saisons et locaux (volailles du sud-ouest, viandes et légumes du Gers...).

Une corbeille de fruits est mis à disposition des enfants.

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications en fonction des imprévus.

				L
Agriculture Biologique	Produit surgelé	Fabriqués à partir de produits bruts	Menu à thème	Produits locaux (sud ouest/ Gers)