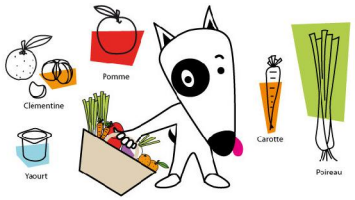
MENU CANTINE SCOLAIRE
MOIS DE MARS 2019

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Charcuterie Cordon bleu Haricots vertss BIO Compote / Biscuits	Laitue / Maïs Paupiette de veau au curry Purée BIO Yaourt BIO	Crêpes au fromage Cervelas Orloff Cordiale de légumes Dessert	Betteraves *Self :* Steak haché « frais » ***** *Mater :* Fricadelle de bœuf ***** Coquillettes Fromage Clémentines +	Taboulé « maison » Poisson meunière Brocolis BIO + aux amandes Fromage blanc BIO
Lundi 18 : Repas BIO	**Mardi 19**	**Mercredi 20**	**Jeudi 21**	**Vendredi 22**
Carottes râpées Lasagnes du Chef ***** Fruit de saison +	Potage de légumes « frais » Poitrine de veau farcie Petits pois Crème dessert BIO	Feuilleté hot dog Poisson à la crème Mélange de légumes Fromage Dessert	Salade de blé Rôti de porc d'Occitanie Épinards BIO à la crème Beignets	Salade composée Curry de poulet Riz pilaf BIO Yaourt BIO
	Menu proposé par des élèves de la classe de Mme Mérel (CE1)			
Lundi 25	**Mardi 26**	**Mercredi 27**	**Jeudi 28**	**Vendredi 29**
Pêche au thon Cuisse de poulet sauce barbecue Haricots beurre Yaourt aux fruits	Salade verte Daube de bœuf ***** Semoule BIO Fromage Pommes +	Salade de pâtes Omelette Poëlée de ratatouille Petits suisses	Tomates / Mozarella Beignets de poulet *Self :* Frites « maison » *Mater :* Pommes de terre sautées Yaourt à boire	Concombre à la menthe Boule d'agneau au curry Flageolets Panna cotta aux fruits rouges



*** viande bovine française.**

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

fruits et légumes de saison +