



# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE MARS 2023



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<p><b><u>Pâté de campagne</u></b> Steak haché BIO Haricots verts Yaourt</p>	<p><b><u>Salade verte</u></b> <b><u>Rôti de dinde</u></b> Ebly BIO aux légumes Fromage Fruit</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b> Carottes + râpées Tortellini BIO au fromage Fromage Banane +</p>	<p>Avocat + au thon <b><u>Sauté de porc marengo</u></b> Pöelée de carottes + /pommes de terre + Gâteau à la vanille</p>	<p>Pizza <b><u>Filet de colin au citron</u></b> Mélange de céréales Compote de pommes + BIO/ petites gaillardises</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Betteraves + BIO vinaigrette Boule d'agneau sauce curry Pommes de terre + sautées Glace</p>	<p>Œuf mayonnaise <b><u>Grillade de porc marinée</u></b> Petits pois carottes + BIO au jus Fromage Fruit</p>	<p>Salade de pâtes BIO au jambon <b><u>Poisson meunière</u></b> Ratatouille Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de saison + <b><u>Emincé de bœuf aux oignons</u></b> Semoule BIO Fromage blanc aux fruits</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b> Salade verte/maïs Chili sin carne <b><u>Riz</u></b> Fromage BIO Fruit</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Taboulé Omelette Pöelée de salsifis et carottes + Velouté fruit</p>	<p>Cornet de jambon à la russe Rôti de veau Haricots beurre persillés Salade de fruits BIO</p>	<p>Friand aux légumes Poulet rôti <b><u>Pommes de terre boulangères</u></b> Fromage Fruit BIO</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b> Salade haricots verts BIO/ pommes de terre + Couscous VGG Pommes au four</p>	<p>Concombres façon tzatziki Boule de bœuf BIO à la tomate Purée de carottes + <b><u>Yaourt fermier</u></b></p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Chou-fleur + vinaigrette <b><u>Filet de cabillaud aux crevettes</u></b> Gnocchis aux légumes Fromage BIO Fruit</p>	<p>Quiche <b><u>Escalope de dinde à la crème</u></b> Haricots coupés sautés Crème chocolat BIO</p>	<p><b><u>Salade de lentilles</u></b> Cannellonis Fromage Fruit</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b> <b><u>Crudités de saison</u></b> Nuggets VG Pöelée de légumes de saison + Fromage blanc BIO Fruit</p>	<p><b><u>Menu proposé par des élèves de la classe de Mme Mérel (CP/CE1)</u></b> Salade verte/pommes + <b><u>Steak haché BIO</u></b> Frites + Fromage Raisin</p>

Fruits et légumes de saison +

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

Local = Région Occitanie