

MENUS

Du lundi 2 mars au vendredi 13 mars 2020 Ste Scolasse et Montchevrel

Lundi 2 mars

Betteraves à la crème
Cordon bleu
Pâtes
Fromage
Poire au chocolat



Mardi 3 mars

Taboulé
Crêpe au fromage
Salade verte
Emmental
Fruit de saison



Jeudi 5 mars

Potage de légumes
Gratin de pommes de terre lardons et fromage
Salade verte
Tomme
Fromage blanc au spéculos



Vendredi 6 mars

Carottes râpées à l'orange
Blanquette de dinde
Riz
Camembert
Flan nappé caramel



Lundi 9 mars

Macédoine de légumes vinaigrette
Œuf dur béchamel
Epinards et pomme de terre
Yaourt sucré
Beignet au chocolat

Mardi 10 mars

Potage de légumes
Chipolatas
Lentilles aux carottes
Pont l'Evêque
Fruit de saison

Jeudi 12 mars

Duo de choux
Sauté de bœuf
Légumes de saison
Tomme
Flan

Vendredi 13 mars

Mousse de canard
Marmite de poisson à l'orientale
Boullgour
Saint Nectaire
Fruit de saison



Produit Local Bio



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



AOP



AOC



Recette cuisinée

Fruits et ou légumes cuits, fruits et ou légumes crus, Pain et autres aliments céréaliers pomme de terre et légume sec, Produits laitiers, Viandes, poissons et produits de la mer, œufs, Matières grasses ajoutées, Produits sucré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc