



MENUS CANTINE ET ALSH



DU 3 AU 6 AVRIL

DU 9 AU 13 AVRIL

DU 16 AU 20 AVRIL

DU 23 AU 27 AVRIL

LUNDI

FÉRIÉ

MARDI

Betteraves bio vinaigrette
Emincés de dinde sauce curry
Petits pois carottes
Crème dessert à la vanille bio

MERCREDI

Crêpe au fromage
Sauté de bœuf
Beignets de légumes
Gouda bio
Kiwi

JEUDI

Carottes râpées bio
Paupiette de veau sauce forestière
Frites
Yaourt sucré bio
de Ker ar Beleg

VENDREDI

Salade verte emmental
Poisson sauce hollandaise
Riz bio
Tarte aux pommes

Salade de tomates
Rôti de porc sauce moutarde
Lentilles
Yaourt aux fruit bio

Saucisson
Aiguillettes de poulet
Gratin de chou-fleur bio
Mimolette
Pommes bio

Macédoine mayonnaise
Croissant au jambon
Salade verte
Petit Louis
Fruit bio

Taboulé
Rôti de veau à la crème
 Haricots verts bio
Assortiment de fromages
Salade de fruits

1/2 pampleousse au sucre
Dos de lieu
Pommes de terre vapeur
Mars glacé
Biscuit bio

Salade verte mozzarella
Lasagnes
Compote bio
Biscuit

Terrine de campagne
Sauté de bœuf
Purée de brocolis bio
Tomme noire
Fruit

Salade choux raisins mayonnaise
Jambon sauce madère
Gratin dauphinois
Yaourt bio à la vanille
de Ker ar Beleg

Concombre vinaigrette
Sauté de porc à la Normande
Frites*
Crème chocolat bio
de Ker ar Beleg

Carottes râpées & 1/2 œuf dur
Couscous végétarien
Yaourt sucré bio
de Ker ar Beleg
Crêpe au chocolat de Coataudon

Salade de pâtes surimis
Omelette à l'emmental
Pommes de terre
Gouda bio
Fruit de saison

Salade de tomates
Pâtes
Carbonara
Fromage blanc bio
de Ker ar Beleg

Salade piémontaise
Veau marengo
Courgettes & blé
Emmental bio
Fruit de saison

Quiche Lorraine
Chipolatas
Carottes bio à la crème
Kiri
Fruit de saison

Salade de coeurs de palmier
Dos de lieu
Farfalles bio
Yaourt



Ingrédients issus de
l'agriculture biologique



Label "Bleu Blanc Coeur"

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.



"Les repas sont préparés selon
le principe d'une
cuisine traditionnelle !"