

## MENUS DES CANTINES

### MARS

### **DU 11 AU 15** LUNDI 11

CÉLERI RÉMOULADE BIO **SAUCISSE LENTILLES BIO FROMAGE BIO** YAOURT BIO À LA VANILLE

### MARDI 12

SALADE NIÇOISE POISSON FRAIS **CHOU-FLEUR GRATINÉ BIO FROMAGE BIO** FRUIT DE SAISON

### JEUDI 14



Menu 100% BIO CAROTTES RÂPÉES BIO QUICHE MAISON BIO **SALADE VERTE BIO FROMAGE BIO** YAOURT À BOIRE BIO

### **VENDREDI 15**

RILLETTES DE POULET RÔTI DE BOEUF

**FRITES** 

**PETIT-SUISSE** AROMATISÉ BIO FRUIT DE SAISON

### **DU 18 AU 22**

LUNDI 18

**BETTERAVES BIO PÂTES BIO** À LA TOMATE

> **FROMAGE BIO** FRUITS SECS

### MARDI 19

**SALADE VERTE BIO ET BLEU** POISSON FRAIS **SEMOULE BIO FROMAGE BIO** CRÈME CHOCOLAT MAISON

### <u>JEUDI 21</u>



Menu 100% LOCAL SALADE POMMES DE TERRE BIO

**POULET FERMIER BIO** PÔELÉE DE LÉGUMES BIO

FROMAGE SELLES-SUR-CHER YAOURT DE LA FERME DU LIEU-NEUF

#### **VENDREDI 22**

**COLESLAW BIO** VEAU MARENGO **RIZ BIO** FROMAGE BLANC BIO FLAN PÂTISSIER MAISON **DU 25 AU 29** 

**LUNDI 25** 

SALADE DE LENTILLES BIO

**OMELETTE** 

**EPINARDS BIO** 

**FROMAGE BIO** 

FRUIT DE SAISON

#### **MARDI 26**

**RADIS BIO** LASAGNES DE **LEGUMES BIO FROMAGE BIO** YAOURT BRASSÉ BIO

### **JEUDI 28**

SALADE BIO THON, OLIVES **BOEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE VAPEUR BIO FROMAGE BIO** MOUSSE AU CHOCOLAT BIO

### **VENREDI 29**

SALADE DE **PÂTES BIO** POISSON FRAIS **BROCOLIS BIO YAOURT BIO** FRUIT DE SAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

Les poissons sont issus de la pêche durable 🕽 les viandes sont d'origine Française

Tous les fruits et légumes sont locaux Pain réalisé par les boulangers de la Ville

Les plats sont réalisés maison



**BIO** 



Végétarien

un plat de substitution est proposé pour les menus sans porc et sans viande



# MENUS DES CANTINES

### AVRIL

### **DU 2 AU 5**

### <u>LUNDI 8</u>

**DU 8 AU 12** 

CÉLERI RÉMOULADE BIO RISOTTO AUX POIREAUX BIO

FROMAGE BIO YAOURT À BOIRE FRAISE BIO

### MARDI 9

POMMES DE TERRE BIO HARENG
ESCALOPE À LA CRÈME
CAROTTES BIO
FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON

### **JEUDI 11**

POTAGE DE LÉGUMES BIO

POISSON FRAIS

BOULGHOUR BIO

FROMAGE BLANC BIO

GÂTEAU AU YAOURT MAISON

### **VENDREDI 12**

SALADE VERTE BIO & NOIX
BOUDIN BLANC
PURÉE MAISON BIO
FROMAGE BIO
COMPOTE BIO & SON GÂTEAU

### DU 15 AU 19 LUNDI 15

RADIS BIO
SPAGHETTIS BIO
A LA CARBONARA
FROMAGE BIO
YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO

### MARDI 16

PATÉ DE FOIE
POISSON FRAIS
CHOU ROMANESCO BIO
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON

### **JEUDI 18**

BETTERAVES BIO
COUSCOUS VÉGÉTAL
FROMAGE BIO
CRÈME DESSERT VANILLE

### **VENREDI 19**

ENTRÉE
POISSON OU VIANDE
LÉGUMES OU FÉCULENTS
FROMAGE OU YAOURT
DESSERT

### MARDI 2

PIZZA MAISON

POISSON FRAIS

**RIZ BIO** 

PETIT-SUISSE BIO

FRUIT DE SAISON

### **JEUDI 4**

CAROTTES RÂPÉES BIO
HACHIS PARMENTIER
DE LÉGUMES BIO
FROMAGE BIO
YAOURT DE LA FERME

### **VENDREDI 5**

SARDINES & BEURRE
RÔTI DE PORC
HARICOTS BLANCS
FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

Les poissons sont issus de la pêche durable les viandes sont d'origine Française

Tous les fruits et légumes sont locaux Pain réalisé par les boulangers de la Ville

Les plats sont réalisés maison



BIO



Végétarien

un plat de substitution est proposé pour les menus sans porc et sans viande