

M e n u f é v r i e r m a r s a v r i l 2 0 2 3

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
lundi	27/02/23	Bouillon de légumes et alphabets	Filet de poisson (msc) sauce pêcheur semoule et ratatouille Bio	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	28/02/23	Carottes râpées Bio	Boulettes de Bœuf vbf sauce tomate maison et riz Bio	Crème au chocolat Bio
jeudi	02/03/23	Potage Crécy	Croque fromage crème de basilic lentilles Bio	Flan Pâtissier
vendredi	03/03/23	Crêpes au fromage	Sauté de porc £ au curry Breton et printanière de légumes	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
lundi	06/03/23	Velouté Dubarry	Bœuf Bourguignon Bio et farfalles Bio	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	07/03/23	Salade de betteraves rouges Bio	Tartiflette maison et salade verte	Yaourt nature Bio
jeudi	09/03/23	Bouillon de légumes vermicelles	Chili maison végétarien maison	Tarte au chocolat maison
vendredi	10/03/23	Salade de maïs Bio	Filet de poisson pané(msc) sauce tartare et boulgour Bio	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
lundi	13/03/23	Bouillon de légumes alphabet	Couscous maison au merguez £	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	14/03/23	Coleslaw Bio	Steak de veau vbf sauce au poivre et coco à la tomate	Fromage blanc Bio
jeudi	16/03/23	Potage haloween	Galettes Bio aux fromages et salade verte	Gâteau chocomaniac maison
vendredi	17/03/23	Carottes râpées Bio	Grignotes de poulet £ au paprika et frites fraîches	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
lundi	20/03/23	Bouillon de légumes vermicelle	Pizza au poulet maison et salade verte	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	21/03/23	Salade méli-mélo	Pâtes Bio à la carbonara emmental râpé	Petit Suisse
jeudi	23/03/23	Œufs durs mayonnaise	Bouchées végétales à l'oriental et trio de choux Bio	Pana- cota maison
vendredi	24/03/23	Potage Parmentier	Sauté de poulet £ à l'estragon et flageolets	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
lundi	27/03/23	Bouillon de légumes alphabet	Saucisse artisanales et purée maison	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	28/03/23	Macédoine de légumes Bio	Crumble de poissons maison	Compote Bio et Biscuit Breton
jeudi	30/03/23	Potage St Germain	Lasagnes épinards ricotta	Crèmes brûlées maison
vendredi	31/03/23	Rosette de Lyon	Filet de poisson (msc) sauce aux épices douces et duo de carottes	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
lundi	03/04/23	Salade de concombres Bio	Rôti de porc £ compote	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	04/04/23	Salade de betteraves et maïs Bio	Beignets de calamar sauce tartare riz Bio	Crème à la vanille Bio
jeudi	06/04/23	Friand	Steak végétal sauce béarnaise gratin de choux fleur Bio	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
vendredi	07/04/23	Salade d'ébly Bio	Brandade de poisson (msc) maison	Glace
Mardi	11/04/23	Salade méli-mélo	Timbale végétarienne	Yaourt bio
jeudi	13/04/23	Menu Américain	Menu Américain	Menu Américain

vendredi	14/0423	Pâté de campagne £	Blanquette de dinde £ purée de choux	Fromage Bio / Fruits de saison Bio

Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10 h le matin, le coût du repas est de 6,34 euros.

Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo (*)

Les menus grisés sont les menus végétariens .

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

L'ensemble des viandes sont d'origines françaises

Le poisson « MSC » : pêche durable

En raison du portage de repas pour Chatelaudren , les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

Salade méli-mélo: salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Salade italienne : tomate, concombre, parmesan, basilic

bouché à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices

Potage St Germain : pois cassé, carotte, oignons, vache qui rit

Potage Crécy : carotte, pomme de terre, oignons, crème

Potage Dubarry : choux-fleurs, pomme de terre, crème

Potage d'Haloween : potiron, carotte, pomme de terre, crème

Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, bouillon de légumes, crème