



MENUS CANTINE

SEMAINES 11 À 13



09 AU 13/03/26

16 AU 20/03/26

23 AU 27/03/26

Lundi	Brandade de colin MSC maison 🇫🇷 Saint Paulin Fruit de saison Bio	Chili sin carne au riz Bio Edam Bio Crème dessert au chocolat	Haut de cuisse de poulet rôti FR - Sauce Italienne /Filet de colin MSC - Sauce armoricaine Penne Bleu Fruit de saison Bio
Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette Pizza au fromage Salade verte Tomme noire IGP	Lentilles corail bio - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce au jus /Omelette nature Gratin de chou fleur CE2 béchamel Suisse sucré	Pois chiches - Vinaigrette Omelette fraîche Ratatouille Yaourt Bio sucré
Mercredi			
Jeudi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Bolognaise de bœuf Bio /Poisson blanc meunière MSC Macaronis Bio -, emmental râpé Gouda	Salade verte - Vinaigrette Le Coodle /Filet de colin MSC - Sauce aurore - Pommes de terre persillées /Filet de colin MSC - Sauce aurore - Pommes de terre persillées Brownie au chocolat - Crème anglaise	Nems de légumes Sauté de porc - Sauce caramel /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine Riz Bio cantonnais Fromage fondu
Vendredi	Betteraves - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet - Sauce crème /Omelette au fromage Haricots verts Bio persillés Beignet pomme	Rosette -, cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC -, citron Carottes Ce2 Yaourt aromatisé	Salade coleslaw Poisson pane Potatoes Muffin