

LES MENUS DE LA CANTINE, du 24 Février au 4 Avril 2025

du 24 au 28 Février	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Carottes râpées	Mâche - Mimolette	Maquereau moutarde	Friand fromage
	Cordon bleu	Poisson sauce hollandaise	Poulet	Chili sin carne
	Haricots beurre	Céréales gourmandes	Petits-pois carottes	
	Banane	Crème dessert	Riz au lait	Pomme
du 3 au 7 Mars	LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
	Maïs	Salade d'automne	Pamplemousse	Haricots verts dés de gruyère
	Pâtes bolognaise gruyère râpé	Poisson sauce aurore	Jambon	Omelette
		Riz	Gratin dauphinois	Frites
	Kiwi	Yaourt nature		Petit suisse
du 10 au 14 Mars	LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
	Tomates	Pizza	Œuf dur vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Burger	Poisson grillé citronné		Escalope à la crème
	Potatoes	Pommes de terre	Lentilles au curry - tomates	Semoule
	Pomme	Yaourt nature		Fromage
du 17 au 21 Mars	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
	Laitue - dés de mimolette	Taboulé	Salsifi vinaigrette	Choux rouge
		Poisson sauce gruyère	Œuf dur - coulis de tomates	
	Rizotto	Carottes braisées	Pâtes	Hachis parmentier
	Poire	Glace	Fromage	Île flottante
du 24 au 28 Mars	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Pâté de foie - cornichon	Mâche - Mozzarella	Carottes râpées	Tomates vinaigrette
	Sauté de porc	Poisson sauce aurore	Saucisse	Omelette
	Choux de Bruxelles	Céréales gourmandes	Frites	Haricots verts
	Pomme	Petit suisse	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat
du 31 Mars au 4 Avril	LUNDI 31	MARDI 1er	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Concombre à la crème	Quiche lorraine	Macédoine de légumes	Salade de printemps
	Tomate farcie	Poisson grillé	Steack hâché	
	Riz	Courgettes	Gratin dauphinois	Couscous végétarien
	Yaourt nature sucré	Fromage		Crème renversée

Fruits et légumes cuits / Fruits et légumes crus / Produits laitiers / Féculents / Viandes, poissons, œufs / Sucre et fritures

La cuisine municipale se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.