

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 06/06/22	PENTECOTE	LUNDI 13/06/22	BETTERAVE VINAIGRETTE POISSON A LA SPETSIOSA PUREE DE POMMES DE TERRE COULOMMIERS A LA COUPE BRUGNON	LUNDI 20/06/22	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE PARMENTIER MARIN CAMEMBERT A LA COUPE ABRICOTS	LUNDI 27/06/22	TOMATES VINAIGRETTE ROTI DE PORC GRATIN DE MACARONIS FROMAGE BLANC AU SUCRE ABRICOTS	LUNDI 04/07/22	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE ITALIENNE TAGLIATELLES AU BEURRE CARRE FRAIS PORTION FROMAGE BLANC AU SUCRE
MARDI 07/06/22	CONCOMBRE VINAIGRETTE ROTI DE DINDE HARICOTS BLANCS A LA TOMATE EDAM A LA COUPE PETIT-SUISSE NATURE AU SUCRE <small>MENU VEGETARIEN</small>	MARDI 14/06/22	SALADE (salade verte, surimi) LASAGNES MAISON AUX LEGUMES TOMME BLANCHE A LA COUPE ILE FLOTTANTE	MARDI 21/06/22	TOMATES VINAIGRETTE GRATIN DE PATES BIO SALADE VERTE MELEE ST PAULIN A LA COUPE BRUGNON <small>MENU VEGETARIEN</small>	MARDI 28/06/22	MELON CHARENTAIS CURRY D'HARICOTS ROUGES & SOJA TOMME BLANCHE A LA COUPE PECHE <small>MENU VEGETARIEN</small>	MARDI 05/07/22	SALADE (tortis colorées, emmental) NUGGET VEGETAL HARICOTS VERTS AU BEURRE EDAM A LA COUPE NECTARINE <small>MENU VEGETARIEN</small>
JEUDI 08/06/22	LEGUMES A CROQUER & SAUCE NUGGET VEGETAL GALETTE DE LEGUMES TOMME BLANCHE A LA COUPE POIRE <small>MENU VEGETARIEN</small>	JEUDI 15/06/22	MOUSSE DE CANARD-CORNICHONS BOULETTES DE BŒUF AU CURRY HARICOTS BEURRE BUCHE DE CHEVRE A LA COUPE PECHE	JEUDI 22/06/22	MELON GALETTE (jambon, emmental) SALADE VERTE MELEE FROMAGE BLANC AU SUCRE PUREE (pomme, cannelle)	JEUDI 30/06/22	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE MIEL & EPICES TORTIS EMMENTAL A LA COUPE CREME MONT-BLANC CHOCOLAT	JEUDI 07/07/22	SANDWICH (longuet, thon, mayonnaise) SANDWICH (pain de mie, thon, mayonnaise) maternelle CHIPS BANANE <small>Pique-nique de fin d'année</small>
VENDREDI 09/06/22	TOMATES VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE FROMAGE BLANC AU SUCRE PECHE	VENDREDI 16/06/22	TOMATES VINAIGRETTE PAELLA MIMOLETTE A LA COUPE ECLAIR A LA VANILLE	VENDREDI 23/06/22	CONCOMBRE A LA CREME POULET ROTI FROID & MAYONNAISE CHIPS GOUDA A LA COUPE MOUSSE LIEGEOISE	VENDREDI 01/07/22	RADIS & BEURRE SALADE (thon, pdt, crudités, maïs) COULOMMIERS A LA COUPE CHOU CHANTILLY	VENDREDI 08/07/22	

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne

Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères

Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oleron Produits Saveurs)-bio // autres saisons : Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)

Epicierie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)