

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



| DATES                | MENUS  | DATES                | MENUS  | DATES                | MENUS  | DATES                | MENUS | DATES                | MENUS |
|----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|----------------------|-------|----------------------|-------|
| LUNDI<br>16/01/23    | SALADE (riz bio, thon)<br><br>POULET ROTI<br><br>HARICOTS VERTS<br><br>PAVE 1/2 SEL PORTION<br><br>POIRE CONFERENCE                        | LUNDI<br>23/01/23    | RADIS-BEURRE<br><br>BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE<br><br>COQUILLETES (bio)<br><br>CANTAL A LA COUPE<br><br>LIEGEOIS CHOCOLAT    | LUNDI<br>30/01/23    | SALADE (pommes de terre, cervelas)<br><br>SAUTE DE PORC AU CARMEL<br><br>CAROTTES VICHY<br><br>CAMEMBERT A LA COUPE<br><br>BANANE              | LUNDI<br>06/02/23    |       | LUNDI<br>13/02/23    |       |
| MARDI<br>17/01/23    | CELERI FRAIS REMOULADE<br><br>BŒUF BOURGUIGNON<br><br>CAROTTES VICHY<br><br>CAMEMBERT A LA COUPE<br><br>YAOURT VANILLE BIO                 | MARDI<br>24/01/23    | PATE DE FOIE-CORNICHONS<br><br>POULET SAUTE<br><br>PUREE DE LEGUMES<br><br>FROMAGE BLANC AU SUCRE<br><br>POIRE CONFERENCE          | MARDI<br>31/01/23    | SALADE (salade verte, emmental)<br><br>CHEESEBURGER-DOSETTES<br><br>POMMES NOISETTE<br><br>PUREE DE POMMES<br><br>BISCUIT SPECULOS             | MARDI<br>07/02/23    |       | MARDI<br>14/02/23    |       |
| JEUDI<br>19/01/23    | RILLETES DE PORC-CORNICHONS<br><br>THON SAUCE BASQUAISE<br><br>PUREE DE POMMES DE TERRE<br><br>TOMME BLANCHE A LA COUPE<br><br>CLEMENTINES | JEUDI<br>26/01/23    | BETTERAVE VINAIGRETTE<br><br>BOUCHEE A LA REINE & SAUCE<br><br>RIZ PILAF<br><br>COULOMMIERS A LA COUPE<br><br>SALADE (kiwi, pomme) | JEUDI<br>02/02/23    | BETTERAVE VINAIGRETTE<br><br>PIZZA 4 FROMAGES<br><br>SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT (bio)<br><br>YAOURT NATURE AU SUCRE<br><br>CREPE AU SUCRE     | JEUDI<br>09/02/23    |       | JEUDI<br>16/02/23    |       |
| VENDREDI<br>20/01/23 | VELOUTE DE COURGES<br><br>LENTILLES SAUCE TOMATE<br><br>EDAM A LA COUPE<br><br>ŒUFS AU LAIT  | VENDREDI<br>27/01/23 | SALADE VERTE<br><br>TARTIFLETTE<br><br>PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE<br><br>CHOU A LA CREME   | VENDREDI<br>03/02/23 | VELOUTE DE LEGUMES<br>LEGUMES A CROQUER & SAUCE<br><br>POISSON MEUNIERE<br><br>PUREE DE COURGES<br><br>YAOURT NATURE BIO AU SUCRE<br><br>POIRE | VENDREDI<br>10/02/23 |       | VENDREDI<br>17/02/23 |       |

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