

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 01/05/23 Férié	FETE DU TRAVAIL	LUNDI 08/05/23 Férié	ARMISTICE 1945	LUNDI 15/05/23 MENU VEGETARIEN	SALADE (haricots verts et haricots beurre) PARMENTIER DE LENTILLES CORAIL MIMOLETTE A LA COUPE BANANE	LUNDI 22/05/23 Férié	TOMATE VINAIGRETTE CORDON BLEU POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS TARTARE AIL ET FINES HERB. PORTION COMPOTE DE POMME	LUNDI 29/05/23 Férié	LUNDI DE PENTECÔTE
MARDI 02/05/23	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE COURGETTES ET POMMES DE TERRE A L'INDIENNE TOMME BLANCHE A LA COUPE FROMAGE BLANC F. ROUGES	MARDI 09/05/23 MENU VEGETARIEN	SALADE DE LENTILLES OMELETTE A L'EMMENTAL SALADE VERTE MELEE PETIT SUISSIE AU SUCRE CRUMBLE AUX FRUITS	MARDI 16/05/23	SAUCISSONS (ail, salami) -CORNICIONS SAUTE PORC MIEL-EPICES CAROTTES VICHY CHANTENEIGE PORTION POMME	MARDI 23/05/23	RADIS BEURRE BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY GNOCCHIS DE POLENTA FROMAGE BLANC AU SUCRE BISCUIT SABLE DE RETZ	MARDI 30/05/23 MENU VEGETARIEN	CHOU-FLEUR RAVIGOTE CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE SALADE VERTE MELEE YAQURT VANILLE BIO POMME
JEUDI 04/05/23	FEVES BIO SAUTE DE PORC A LA NAPOLITAINE PETITS POIS A LA FRANCAISE GOUDA A LA COUPE BANANE	JEUDI 11/05/23	SALADE VERTE ET NOIX CHEESEBURGER-DOSETTES FRITES AU FOUR PETIT MOULE PORTION POIRE	JEUDI 18/05/23	ASCENSION	JEUDI 25/05/23 MENU VEGETARIEN	BETTERAVE VINAIGRETTE TARTE EPINARDS-CHEVRE PETIT SUISSIE AU SUCRE ECLAIR A LA VANILLE	JEUDI 01/06/23	CONCOMBRE VINAIGRETTE SPAGHETTIS (bio) A LA CARBONARA-FR CAMEMBERT A LA COUPE PUREE DE FRUITS (poire nature)
VENDREDI 05/05/23 MENU VEGETARIEN	BETTERAVE VINAIGRETTE GRATIN DE PATES (BIO) SALADE VERTE MELEE CAMEMBERT PORTION CHOU A LA CREME PATISSIERE	VENDREDI 12/05/23	RADIS BEURRE POISSON AU BEURRE RATATOUILLE ET RIZ (BIO) SAINT-PAULIN A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT	VENDREDI 19/05/23		VENDREDI 26/05/23	TABOULE (semoule bio) COLOMBO DE POISSON COURGETTES A L'INDIENNE COULOMMIERS A LA COUPE FRAISES BIO	VENDREDI 02/06/23	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE POULET ROTI POMMES NOISETTE TOMME BLANCHE A LA COUPE TARTE AUX POMMES

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)