

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 20/02/23	BETTERAVE VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE GRATIN DE COURGES FROMAGE BLANC AU SUCRE BANANE	LUNDI 27/02/23	FRIAND AU FROMAGE POULET ROTI CRUMBLE (chou-fleur, brocolis) PETIT MOULE PORTION LIEGEOIS AU CHOCOLAT	LUNDI 06/03/23 <i>MENU VEGETARIEN</i>	BETTERAVE VINAIGRETTE ŒUFS DURS A LA FLORENTINE ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT A LA COUPE CREME JOCK VANILLE	LUNDI 13/03/23	CELERI FRAIS REMOULADE RIZ CANTONNAIS TOMME BLANCHE A LA COUPE FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	LUNDI 20/03/23	VELOUTE DE CAROTTES CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BŒUF HESTIA TAGLIATELLES AU BEURRE COULOMMIERS A LA COUPE CLEMENTINES
MARDI 21/02/23 MARDI GRAS	SALADE (salade verte, surimi) HACHIS PARMENTIER (bœuf)-FROMAGE RAPE TOMME BLANCHE A LA COUPE MERVEILLES	MARDI 28/02/23 <i>MENU VEGETARIEN</i>	RADIS BEURRE TARTIFLETTE A LA COURGE SANS VIANDE YAOURT NATURE AU SUCRE KIWI	MARDI 07/03/23	RILLETES DE PORC-CORNICHONS POISSON BEURRE-CITRON GRATIN DE COURGES PETIT-SUISSE AU SUCRE POIRE	MARDI 14/03/23	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE - FR GOUDA A LA COUPE POMME	MARDI 21/03/23 <i>MENU VEGETARIEN</i>	SALADE (riz bio, surimi)) BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE PETITS POIS A LA FRANCAISE CHANTENEIGE PORTION PUREE DE POMME
JEUDI 23/02/23	VELOUTE DE LEGUMES CELERI FRAIS REMOULADE CHIPOLATAS LENTILLES A LA DIJONNAISE BRIE A LA COUPE POMME GOLDEN	JEUDI 02/03/23	VELOUTE DE CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR RAVIGOTE ROTI DE DINDE PETITS POIS A LA FRANCAISE GOUDA A LA COUPE CLAFOUTIS AUX POIRES	JEUDI 09/03/23	SALADE (salade verte, emmental) CHEESEBURGER-DOSETTES POMMES NOISETTE YAOURT VANILLE BIO BANANE	JEUDI 16/03/23	VELOUTE DE COURGES SALADE (salade verte, surimi) CROQUE-MONSIEUR EDAM A LA COUPE KIWI	JEUDI 23/03/23	TABOULE EMINCES DE POULET AU CAMEL JARDINIERE DE LEGUMES TARTARE AIL ET FINES HERBES ROULE CHARENTAIS
VENDREDI 24/02/23 <i>MENU VEGETARIEN</i>	CAROTTES RAPEES (BIO) VINAIGRETTE NUGGET VEGETAL HARICOTS VERTS AU BEURRE EDAM A LA COUPE ILE FLOTTANTE	VENDREDI 03/03/23	ŒUF DUR & MAYONNAISE SAUTE DE PORC MARENGO CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC AU SUCRE COMPOTE DE POMME-CASSIS	VENDREDI 10/03/23	POTAGE (tomate, vermicelles) CHOU ROUGE VINAIGRE CORDON BLEU PUREE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE A LA COUPE PUREE DE POMME	VENDREDI 17/03/23 <i>MENU VEGETARIEN</i>	BETTERAVE VINAIGRETTE QUICHE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE MELEE PETIT-SUISSE AU SUCRE ECLAIR AU CHOCOLAT	VENDREDI 24/03/23	RADIS BEURRE THON SAUCE BASQUAISE RIZ NATURE GOUDA A LA COUPE SALADE D (pomme, kiwi)

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)