

## 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 ( <i>haricots verts et haricots beurre</i> )  BOULETTES DE SOJA AU CURRY  COQUILLETES AU BEURRE  MIMOLETTE A LA COUPE  BANANE	LUNDI 22/05/23	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 SUISSE AU SUCRE  CRUMBLE AUX FRUITS	MARDI 16/05/23	SAUCISSONS (ail, salami) - CORNICHONS  SAUTE PORC MIEL-EPICES  CAROTTES VICHY  CHANTENEIGE PORTION  POMME	MARDI 23/05/23	RADIS BEURRE  BOULETTES DE BŒUF CATALANE  GNOCCHIS DE POLENTA  FROMAGE BLANC AU SUCRE  BISCUIT SABLE DE RETZ	MARDI 30/05/23  MENU VEGETARIEN	CHOU-FLEUR MAYONNAISE  CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE  SALADE VERTE MELEE  YAQURT VANILLE BIO  POMME
JEUDI 04/05/23	<u>FEVES BIO DU JARDIN</u>  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 SUISSE AU SUCRE  ECLAIR A LA VANILLE	JEUDI 01/06/23	CONCOMBRE VINAIGRETTE  <u>SPAGHETTIS (bio) A LA CARBONARA-FR</u>   CAMEMBERT A LA COUPE  PUREE DE FRUITS (poire nature)
VENDREDI 05/05/23  MENU VEGETARIEN	BETTERAVE VINAIGRETTE  <u>GRATIN DE PATES (BIO)</u>  SALADE VERTE MELEE  CAMEMBERT PORTION  CHOU CHANTILLY	VENDREDI 12/05/23	RADIS BEURRE  POISSON AU BEURRE  <u>RATATOUILLE ET RIZ (BIO)</u>  SAINT-PAULIN A LA COUPE  MOUSSE AU CHOCOLAT	VENDREDI 19/05/23		VENDREDI 26/05/23	<u>TABOULE (semoule bio)</u>  COLOMBO DE POISSON  COURGETTES A L'INDIENNE  COULOMMIERS A LA COUPE  <u>FRAISES BIO DU JARDIN</u>	VENDREDI 02/06/23	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE  POULET ROTI  GRATIN DAUPHINOIS  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)