

## MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	LUNDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	LUNDI	OEUF DUR & MAYONNAISE	LUNDI	HOUMOUS
05/06/23	BŒUF BRAISE BOLOGNAISE	12/06/23	POMMES DE TERRE JACKSON	19/06/23	COUSCOUS (légumes, chipolatas)	26/06/23	Err :520	03/07/23	CUISSE DE POULET GRILLEE
	LENTILLES A LA DIJONNAISE		YAQURT.BIO.NATURE.AU.SUCRE		SEMOULE (bio) A COUSCOUS		GRATIN DE COURGETTES.BIO		PETITS POIS ET CAROTTES
	GOUDA A LA COUPE		PUREE DE FRUITS (pomme nature)		EMMENTAL A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE		YAQURT.VANILLE.BIO
	FRUIT DE SAISON				CREME AU CHOCOLAT		SALADE D (poire, pêche, ananas au sirop)		FRUIT DE SAISON
MARDI	CAROTTE ET CONCOMBRE A CROQUER & SAUCE	MARDI	Err :520	MARDI	TOMATE VINAIGRETTE	MARDI	SALADE (concombre bio-mais)SALADE (concombre bio-mais)	MARDI	TOMATE VINAIGRETTE
06/06/23	JAMBON BLANC (tr. fines)	13/06/23	OSSO BUCCO DE DINDE	20/06/23	Err :520	27/06/23	SALADE PIEMONTAISE	04/07/23	CURRY DE POIS CHICHES
	COQUILLETES (BIO) BEURRE		HARICOTS BEURRE A LA TOMATE		PETITS POIS		EDAM A LA COUPE		SAMOS PORTION
	CAMEMBERT A LA COUPE		MIMOLETTE A LA COUPE		SAINT-PAULIN A LA COUPE		PETIT POT DE GLACE		FRUIT DE SAISON
	FROMAGE BLANC F. ROUGES		FRUIT DE SAISON		ROULE CHARENTAIS MAISON				
JEUDI	TABOULE	JEUDI	SALADE E (h rouge, tomate, maïs)	JEUDI	CAROTTE ET CONCOMBRE A CROQUER & SAUCE	JEUDI	MELON JAUNE	JEUDI	SALADE E (pommes de terre, cervelas)
08/06/23	SAUTE DE DINDE MARENGO	15/06/23	CAKE AUX LEGUMES ET SAUCE	22/06/23	ROTI DE PORC FROID	29/06/23	BŒUF BRAISE BOLOGNAISE	06/07/23	COLOMBO DE POISSON
	GRATIN AUBERGINES FRAICHES		SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT		PIPERADE FROIDE ACCOMP		RIZ (bio) PILAF		HARICOTS BEURRE
	BRIE A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE		YAQURT SUCRE		CHANTENEIGE PORTION		COULOMMIERS A LA COUPE
	PETIT POT DE GLACE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		GATEAU AU FROMAGE BLANC MAISON		MOUSSE AU CHOCOLAT
VENDREDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	VENDREDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VENDREDI	RADIS - BEURRE	VENDREDI	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE	VENDREDI	SANDWICH (longuet, jambon, beurre)
09/06/23	SALADE COMPOSEE (œuf dur, tomate, pommes de terre, haricots verts)	16/06/23	POISSON BEURRE-CITRON	23/06/23	THON EMIETTE BASQUAISE	30/06/23	LASAGNES POISSON-FR	07/07/23	SANDWICH (pain de mie, jambon, beurre) maternelle
	PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE		RATATOUILLE FRAICHE ET RIZ		GNOCCHIS DE POLENTA		SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT		CHIPS
	COMPOTE POMME-FRAMBOISE-BISC.		BLEUET DES PRAIRIES A LA COUPE		TOMME BLANCHE A LA COUPE		MIMOLETTE A LA COUPE		FRUIT DE SAISON
			ECLAIR A LA VANILLE		PETIT POT DE GLACE		FRUIT DE SAISON		

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)