

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	LUNDI	ŒUFS DURS MAYONNAISE	LUNDI	CELERI FRAIS REMOULADE	LUNDI	CHOU-FLEUR MIMOSA	LUNDI	SAUCISSONS (ail-salami)-CORNICHOIS
13/11/23	POTIMARRON A LA BOLOGNAISE	20/11/23	RAVIOLIS - FROMAGE	27/11/23	CUISSE DE POULET AU JUS	04/12/23	LASAGNES DE BUTTERNUT	11/12/23	POISSON AU BEURRE D'ORANGE
	EMMENTAL A LA COUPE		CARRÉ PRESIDENT PORTION		POTATOES		CANTAL A LA COUPE		CRUMBLE CHOU-FLEUR BROCOLIS
	BANANE		COMPOTE DE FRUITS		BRIE A LA COUPE		POIRE CONFERENCE		PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE
					PUREE DE FRUITS (poire nature)				KIWI
MARDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	MARDI	SALADE (pommes de terre, macédoine)	MARDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	MARDI	POIREAUX VINAIGRETTE	MARDI	DUO DE LEGUMES ET SAUCE
14/11/23	CROQUE FROMAGE	21/11/23	BŒUF BOURGUIGNON	28/11/23	SAÛTE DE DINDE SAUCE CURRY	05/12/23	SAUCISSE DE FRANCFORT	12/12/23	FILET DE POULET A L'AIL
	SALADE VERTE MÊLÉE		CAROTTES VICHY		HARICOTS VERTS PERSILLES		LENTILLES DIJONAISE		PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES
	FROMAGE BLANC AU SUCRE		PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE		TOMME BLANCHE A LA COUPE		COULOMMIERS A LA COUPE		EMMENTAL A LA COUPE
	PURÉE DE FRUITS (pomme nature)		CLÉMENTINES		ENTREMETS VANILLE		MOUSSE AU CHOCOLAT		SALADE (orange,pomme)
JEUDI	PECHE AU THON MAYONNAISE	JEUDI	FRIAND AU FROMAGE	JEUDI	SALADE VERTE VINAIGRETTE	JEUDI	SALADE (betterave, gouda)	JEUDI	SALADE DE PANAIS
16/11/23	NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE KETCHUP	23/11/23	JAMBON BLANC	30/11/23	TARTIFLETTE MAISON	07/12/23	CROQUE-MONSIEUR DE DINDE	14/12/23	BOULETTES DE SOJA AU CURRY
	FRITES AU FOUR		PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES		KIRI PORTION		SALADE VERTE MELEE		SEMOULE-LEGUMES A COUSCOUS
	CAMEMBERT BIO		YAOURT SUCRE		GÂTEAU BASQUE + CREME ANGLAISE		FROMAGE BLANC AU SUCRE		YAOURT BIO NATURE AU SUCRE
	ORANGE		POMME CANADA GRISE				PUREE DE FRUITS (pomme nature)		CLEMENTINES
VENDREDI	PATE DE FOIE	VENDREDI	SALADE ENDIVE ET MIMOLETTE	VENDREDI	CAROTTE A CROQUER ET SAUCE	VENDREDI	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	VENDREDI	MOUSSE DE CAROTTES
17/11/23	TARTE FAÇON KOULIBIAC SAUMON-EPINARDS	24/11/23	POISSON COCO	01/12/23	GRATIN DE COQUILLETES BIO (plat principal)	08/12/23	POISSON A LA CATALANE	15/12/23	NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE
	TOMME BLANCHE A LA COUPE		COURGES BIO DU JARDIN D'A.P.O.		SALADE VERTE MÊLÉE		RIZ (BIO) ET FONDUE DE POIREAUX		POMMES NOISETTE
	CLAFOUTIS AUX POMMES		PETIT MOULE PORTION		YAOURT VANILLE BIO		SAMOS PORTION		BRIE A LA COUPE
			TARTE AUX POIRES		COMPOTE POMME FRAMBOISE		GÂTEAU DE SEMOULE		CREME DESSERT VANILLE

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

Vianes 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)

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