

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 18/12/23	BETTERAVE VINAIGRETTE  POISSON MEUNIÈRE  <u>RIZ (BIO) - EPINARDS A LA CREMERIZ (BIO) - EPINARDS A LA CREME</u>  EDAM A LA COUPE  BANANE	LUNDI 25/12/23		LUNDI 01/01/24		LUNDI 08/01/24	CELERI FRAIS REMOULADE  BLANQUETTE DE VEAU  CAROTTES VICHY  CARRE FRAIS PORTION  <b>GALETTE DES ROIS -FRANGIPANE</b>	LUNDI 15/01/24	BETTERAVE VINAIGRETTE  <b>ROTI DE PORC SAUCE MADERE</b>  LENTILLES A LA DIJONNAISE  CAMEMBERT A LA COUPE  CLEMANTINES
MARDI 19/12/23	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE  <b>CHIPOLATAS AU JUS</b>  <u>SEMOULE (BIO) AU JUS/SEMOULE (BIO) AU JUS</u>  BRIE A LA COUPE  <u>YAQURT VANILLE BIO</u>	MARDI 26/12/23		MARDI 02/01/24		MARDI 09/01/24	BETTERAVE VINAIGRETTE  BŒUF BRAISE BOLOGNAISE  FRITES AU FOUR  <u>YAQURT NATURE BIO</u>  COMPOTE DE FRUITS	MARDI 16/01/24	<i>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</i>  <i>QUICHE AU FROMAGE</i>  <i>SALADE VERTE</i>  <i>FROMAGE BLANC AU SUCRE</i>  <i>KIWI</i>
JEUDI 21/12/23	<i>LEGUMES A CROQUER ET SAUCE</i>  <i>BOULETTES DE SOJA CATALANE</i>  <u><i>GRATIN DE COURGES BIO</i></u>  <i>PETIT SUISSE AU SUCRE</i>  <i>ORANGE</i>	JEUDI 28/12/23		JEUDI 04/01/24		JEUDI 11/01/24	<u><i>CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE</i></u>  <i>NUGGETS VEGETAL</i>  <u><i>COQUILLETTES (bio) AU BEURRE</i></u>  <i>FROMAGE BLANC AU SUCRE</i>  <i>SALADE D (pomme, poire)</i>	JEUDI 18/01/24	<b>PATE DE FOIE - CORNICHONS</b>  CARONADE FLAMANDE  HARICOTS VERTS AU BEURRE  COULOMMIERS A LA COUPE  BANANE
VENDREDI 22/12/23	<b>SAUCISSON (ail, salami) - CORNICHONS</b>  <b>CHEESEBURGER-DOSETTES</b>  <b>POMMES NOISETTE</b>  <b>PETIT MOULE PORTION</b>  <b>BUCHE MAISON MOUSSE CHOCOLAT</b>	VENDREDI 29/12/23		VENDREDI 05/01/24		VENDREDI 12/01/24	POTAGE (tomate, vermicelles)  GRATIN (courges, jambon de dinde)  TOMME BLANCHE A LA COUPE  LIEGEOIS CHOCOLAT	VENDREDI 19/01/24	VELOUTE DE LEGUMES  THON EMIETTE BASQUAISE  <u>RIZ (BIO) ET FONDUE DE POIREAUX</u>  GOUDA A LA COUPE  CHOU A LA CREME PATISSIERE

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)

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