

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 22/01/24	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b> <b>VINAIGRETTE</b> <b>CAROTTES RAPEES BIO</b> <b>VINAIGRETTE</b> SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGETALES	LUNDI 29/01/24	CELERI FRAIS REMOULADE  POT-AU-FEU  GOUDA A LA COUPE  BANANE	LUNDI 05/02/24	BETTERAVE VINAIGRETTE  PARMENTIER DE CANARD  PETIT MOULE PORTION  CREME DESSERT VANILLE	LUNDI 12/02/24	SALADE COLESLAW  PAIN DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL  BLE AU JUS  <b>CAMEMBERT BIO A LA COUPE</b> <b>CAMEMBERT BIO A LA COUPE</b>  KIWI	LUNDI 19/02/24	
MENU VEGETARIEN	FROMAGE BLANC AU SUCRE  CLEMENTINES					MENU VEGETARIEN			
MARDI 23/01/24	SALADE D'ENDIVES FROMAGE FRAIS CIBOULETTE  SAUTE DE DINDE AU JUS  PUREE (carotte, panais, pdt)  TOMME BLANCHE A LA COUPE  MOUSSE AU CHOCOLAT	MARDI 30/01/24	SALADE (salade verte, surimi)  COLOMBO DE POISSON  <b>RIZ BIO CREOLERIZ BIO CREOLE</b>  BRIE A LA COUPE  <b>YAOURT VANILLE BIO</b> <b>YAOURT VANILLE BIO</b>	MARDI 06/02/24	SALADE VERTE  PIZZA 4 FROMAGES  YAOURT SUCRE  COMPOTE DE POMME-ANANAS	MARDI 13/02/24	BETTERAVE VINAIGRETTE  TARTIFLETTE A LA COURGE  SALADE VERTE  SAINT PAULIN A LA COUPE  LIEGEOIS CHOCOLAT	MARDI 20/02/24	
				MENU VEGETARIEN		MARDI GRAS			
JEUDI 24/01/24	SALADE (betterave, jambon de dinde)  SAUCISSE FACON PROVENCEALE  <b>RIZ BIO PILAFRIZ BIO PILAF</b>  MIMOLETTE A LA COUPE  SALADE (pomme, kiwi)	JEUDI 31/01/24	<b>ŒUF DUR MAYONNAISE</b>  FALAFELS DE POIS CHICHES  <b>SEMOULE BIO A LA TOMATE</b> <b>SEMOULE BIO A LA TOMATE</b>  FROMAGE BLANC AU SUCRE  KIWI	JEUDI 07/02/24	SALADE (pommes de terre, thon)  POISSON A L'AMERICAINE  FONDUE BLANCS DE POIREAUX  EDAM A LA COUPE  TARTE CANADIENNE	JEUDI 14/02/24	LEGUMES A CROQUER & SAUCE  BŒUF BOURGUIGNON  <b>SEMOULE BIO AU JUS</b> <b>SEMOULE BIO AU JUS</b>  TOMME BLANCHE A LA COUPE  PUREE DE FRUITS (pomme nature)	JEUDI 21/02/24	
VENDREDI 25/01/24	SALADE E (salade verte, emmental)  POISSON BEURRE & CITRON  EPINARDS - POMMES DE TERRE A LA CREME  COULOMMIERS A LA COUPE  PUREE DE FRUITS (poire nature)	VENDREDI 01/02/24	VELOUTE DE COURGES  NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE  FRITES AU FOUR  PETIT FILOU AROMATISE  CREPE AU SUCRE	VENDREDI 08/02/24	ACCRAIS DE POISSON  SAUTE DE PORC AU CAMEL  NOUILLES CHINOISE  SALADE DE FRUITS CHINOISE	VENDREDI 15/02/24	SAUCISSONS (ail-sec)-BEURRE  PATES OCEANE  <b>YAOURT VANILLE BIO</b>  CLEMENTINES	VENDREDI 22/02/24	
		CHANDELEUR		NOUVEL AN CHINOIS					

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)