

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 02/09/24 RENTREE DES CLASSES	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE POULET ROTI FRITES AU FOUR GOUDA A LA COUPE PUREE DE FRUITS MAISON	LUNDI 09/09/24	BETTERAVE VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE <u>LENTILLES BIO A LA DIJONNAISE</u> FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE NECTARINE	LUNDI 16/09/24 REPAS FROID	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET FROIDE TABOULE ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE AU SUCRE PRUNES	LUNDI 23/09/24	RADIS BIO DU JARDIN - BEURRE SAUCISSE FACON ROUGAILLE HARICOTS BLANCS EDAM A LA COUPE ABRICOTS AU SIROP	LUNDI 30/09/24	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE MACARONIS BOLOGNAISE - FR COULOMMIERS A LA COUPE PETITS SUISSES AROMATISES
MARDI 03/09/24 REPAS FROID	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE PIEMONTAISE MIMOLETTE A LA COUPE MOUSSE NOIX DE COCO	MARDI 10/09/24	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS <u>RATATOUILLE ET RIZ BIO DU JARDIN</u> CAMEMBERT A LA COUPE COMPOTE POMME-ANANAS	MARDI 17/09/24	SALADE (pommes de terre, thon) SAUTE DE PORC MARENGO PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS SAINT MORET PORTION LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MARDI 24/09/24 MENU VEGETARIEN	SALADE NICOISE SANS THON QUICHE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE <u>YAOURT BIO NATURE AU SUCRE</u> RAISIN BLANC	MARDI 01/10/24	SAUCISSON A L'AIL-BEURRE FILET DE POULET COCO <u>RIZ BIO</u> ET FONDUE DE POIREAU TOMME BLANCHE A LA COUPE BANANE
JEUDI 05/09/24	PATE DE FOIE - CORNICHONS ROTI DE DINDE FROID <u>GRATIN DE COURGETTES BIO</u> COULOMMIERS A LA COUPE BRUGNON	JEUDI 12/09/24 MENU VEGETARIEN	<u>TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</u> BOULETTES DE SOJA AU CURRY PUREE DE POMMES DE TERRE SAMOS PORTION PETITS SUISSES AROMATISES	JEUDI 19/09/24	<u>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</u> POISSON AU BEURRE-CITRON SEMOULE - LEGUMES A COUSCOUS FROMAGE BLANC AU SUCRE BANANE	JEUDI 26/09/24	TABOULE SAUTE DE DINDE MEDITERRANEEN CAROTTES VICHY CANTAL A LA COUPE SALADE DE FRUITS (pomme, poire)	JEUDI 03/10/24 MENU VEGETARIEN	LEGUMES A CROQUER & SAUCE TARTE A LA TOMATE SALADE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULE PORTION PRUNES
VENDREDI 06/09/24 MENU VEGETARIEN	MELON CHARENTAIS SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGETALES <u>SALADE VERTE BIO</u> CARRE FRAIS PORTION CREME DESSERT VANILLE	VENDREDI 13/09/24 REPAS FROID	CAROTTES A CROQUER & SAUCE SALADE COMPOSEE (pâtes, jambon blanc, tomate, emmental) TOMME BLANCHE A LA COUPE CLAFOUTIS AUX POIRES	VENDREDI 20/09/24	BETTERAVE VINAIGRETTE BŒUF HESTIA HARICOTS BEURRE EMMENTAL A LA COUPE TARTE AUX POMMES	VENDREDI 27/09/24	BETTERAVE VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF AU JUS POTATOES CAMEMBERT A LA COUPE FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	VENDREDI 04/10/24	SALADE E (<u>riz bio</u> , surimi) CUBES DE POISSON CREME POELEE DE LEGUMES YAOURT NATURE AU SUCRE FLAN PATISSIER

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)