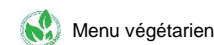


## MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 07/10/24	CELERI FRAIS REMOULADE  BŒUF BOURGUIGNON  GRATIN DAUPHINOIS  GOUDA A LA COUPE  PUREE DE FRUITS (pomme, poire)	LUNDI 14/10/24	CAROTTES RAPEES <b>BIO</b> VINAIGRETTE  <b>SPAGHETTIS <b>BIO</b> A LA CARBONARA-FR</b>  COULOMMIERS A LA COUPE  CREME PRALINEE	LUNDI 21/10/24		LUNDI 28/10/24		LUNDI 04/11/24	BETTERAVE VINAIGRETTE  BLANQUETTE DE DINDE  SEMOULE - LEGUMES A COUSCOUS  EMMENTAL A LA COUPE  BANANE
MARDI 08/10/24	BETTERAVE VINAIGRETTE  FRIAND AU FROMAGE  <b>SALADE VERTE <b>BIO</b> DU JARDIN D'APO</b>  CARRE LIGUEIL A LA COUPE  LIEGEOIS CHOCOLAT	MARDI 15/10/24	<b>PATE DE FOIE-CORNICHONS</b>  TRUFFADE (pommes de terre, dinde, cantal)  <b>SALADE VERTE <b>BIO</b> DU JARDIN D'APO</b>  PETIT SUISSE AU SUCRE  RAISIN BLANC	MARDI 22/10/24		MARDI 29/10/24		MARDI 05/11/24	ŒUF DUR MAYONNAISE  <b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>  PUREE DE POIS CASSES  BRIE A LA COUPE  <b>YAQURT VANILLE <b>BIO</b></b>
MERCREDI 09/10/24		MERCREDI 16/10/24		MERCREDI 23/10/24		MERCREDI 30/10/24		MERCREDI 06/11/24	
JEUDI 10/10/24	DUO DE LEGUMES A CROQUER & SAUCE  <b>HOT DOG - DOSETTE</b>  POTATOES  FROMAGE BLANC AU SUCRE  PRUNES	JEUDI 17/10/24	CONCOMBRE A LA CREME-CIBOULETTE  NUGGETS VEGETAL  COURGETTES PROVENCALES  VACHE QUI RIT PORTION  COMPOTE DE FRUITS	JEUDI 24/10/24		JEUDI 31/10/24		JEUDI 07/11/24	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE  <b>TARTIFLETTE A LA COURGE</b>  FROMAGE BLANC AU SUCRE  ANANAS AU SIROP
VENDREDI 11/10/24	SALADE NICOISE  POULET ROTI SAUCE KETCHUP  <b>HARICOTS VERTS <b>BIO</b></b>  TOMME BLANCHE A LA COUPE  ECLAIR A LA VANILLE	VENDREDI 18/10/24	TOMATES VINAIGRETTE  COLOMBO DE POISSON  <b>RIZ <b>BIO</b> NATURE</b>  <b>YAQURT <b>BIO</b> SUCRE LA VACHE CHARENTAISE</b>  BANANE	VENDREDI 25/10/24		VENDREDI 01/11/24	<b>FERIE</b>	VENDREDI 08/11/24	CAROTTES A CROQUER & SAUCE  PIZZA 4 FROMAGES  <b>SALADE VERTE <b>BIO</b> DU JARDIN D'APO</b>  PETIT MOULE PORTION  MOUSSE AU CHOCOLAT

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)



Produits fermiers Gaec Brochet Puaud

Plats contenant du porc

Produits locaux