

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 01/09/25 RENTREE DES CLASSES	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE ET SAUCE TOMATE MAISON POMMES NOISETTE BISCUIT ROULE A LA CONFITURE	LUNDI 08/09/25	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLES BIO A LA DJONNAISE FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE	LUNDI 15/09/25 REPAS FROID	CUISSE DE POULET FROIDE TABOULE ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT A LA COUPE PRUNES	LUNDI 22/09/25	TABOULE DE BOULGOUR ROUGAIL SAUCISSE LIEGEOIS CHOCOLAT	LUNDI 29/09/25	PIZZA (jambon blanc-fromage) HARICOTS VERTS BOLOGNAISE PETITS SUISSES AROMATISES
MARDI 02/09/25	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE NORMANDE RIZ BIO CREOLE MIMOLETTE A LA COUPE	MARDI 09/09/25	COUSCOUS (POULET, SEMOULE BIO) BRIE A LA COUPE NECTARINE	MARDI 16/09/25	SALADE (pommes de terre, thon) SAUTE DE PORC MARENGO PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS CREME MONT BLANC A LA VANILLE	MARDI 23/09/25	RADIS BIO DU JARDIN - BEURRE QUICHE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE BIO YAOURT BIO AROMATISE SUCRE LA VACHE CHARENTAISE	MARDI 30/09/25	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE FILET DE POULET COCO COQUILLETES BIO BEURRE BANANE
MERCREDI 03/09/25		MERCREDI 10/09/25		MERCREDI 17/09/25		MERCREDI 24/09/25		MERCREDI 01/10/25	
JEUDI 04/09/25	PATE DE FOIE - CORNICHONS ROTI DE DINDE FROID GRATIN DE COURGETTES BIO BRUGNON	JEUDI 11/09/25	GRATIN DE PATES EMMENTAL A LA COUPE PETIT FILOU AROMATISE	JEUDI 18/09/25	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE LASAGNES POISSON - FROMAGE RAPE YAOURT NATURE AU SUCRE	JEUDI 25/09/25	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE MEDITERRANEEN CAROTTES VICHY CHOU A LA CREME PATISSIERE	JEUDI 02/10/25	POISSON PANE CITRON RIZ BIO A LA TOMATE FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE PRUNES
VENDREDI 05/09/25 MENU VEGETARIEN	MELON CHARENTAIS SPAGHETTIS SAUCE TOMATE ET AUBERGINES, BIO DU JARDIN D'APO CREME DESSERT CARAMEL	VENDREDI 12/09/25	CAROTTES A CROQUER & SAUCE HACHIS PARMENTIER (bœuf) CREPE MAISON	VENDREDI 19/09/25	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE BŒUF HESTIA (lardons, carottes) HARICOTS BEURRE EMMENTAL A LA COUPE	VENDREDI 26/09/25	SAUCISSON SEC - BEURRE BOULETTES DE BŒUF AU JUS FLAGEOLETS AU JUS ET LARDONS FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	VENDREDI 03/10/25 MENU VEGETARIEN	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE NUGGET VEGETAL PUREE DE CAROTTES 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)

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



Menu végétarien

Produits fermiers Gaec Brochet Puaud

Plats contenant du porc



Produits locaux