

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	ACRAS DE POISSON	LUNDI		LUNDI		LUNDI	SALADE (pommes de terre, thon)	LUNDI	
23/02/26	NEMS (volaille)	02/03/26		09/03/26	BŒUF BOURGUIGNON	16/03/26	BŒUF BRAISE	23/03/26	CHIPOLATAS
	RIZ BIO SAFRANE		CHILI SIN CARNE		POMMES DE TERRE AU BEURRE		CAROTTES VICHY		LENTILLES BIO AU JUS
NOUVEL AN CHINOIS		MENU VEGETARIEN	TOMME BLANCHE A LA COUPE		EDAM A LA COUPE		MIMOLETTE A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE
	SALADE DE FRUITS CHINOISE (ananas, litchis, orange)		KIWI		POMME				COMPOTE DE FRUITS - BISCUIT PETIT BEURRE
MARDI	CAROTTES A CROQUER & SAUCE	MARDI	PATE DE FOIE - CORNICHONS	MARDI		MARDI	POIREAU VINAIGRETTE OU VELOUTE DE CHAMPIGNONS	MARDI	RADIS BEURRE
24/02/26	NUGGET VEGETAL + SAUCE TOMATE	03/03/26	SAUTE DE DINDE MARENGO	10/03/26	JAMBON BLANC	17/03/26	SAUTE DE DINDE ITALIENNE	24/03/26	BOULETTES DE SOJA AU CURRY
	POMMES NOISETTE		PUREE CRECY (carottes, pommes de terre)		COQUILLETES BIO AU BEURRE		RIZ BIO SAFRANE		CAROTTES ET SEMOULE BIO
MENU VEGETARIEN	YAOURT SUCRE	MARDI GRAS			EMMENTAL A LA COUPE		CAMEMBERT BIO A LA COUPE		BANANE
			CREPE MAISON		CREME MONT BLANC VANILLE				
MERCREDI		MERCREDI		MERCREDI		MERCREDI		MERCREDI	
25/02/26		04/03/26		11/03/26		18/03/26		25/03/26	
JEUDI		JEUDI		JEUDI		JEUDI	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	JEUDI	
26/02/26	SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY	05/03/26	BŒUF HESTIA	12/03/26	SAUCISSE DE TOULOUSE	19/03/26	CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	26/03/26	HOT DOG DOSETTES
	SEMOULE BIO		MACARONIS AU BEURRE		HARICOTS BLANCS A LA TOMATE		SALADE VERTE BIO DU JARDIN		POTATOES
	TARTARE AIL & FINES HERBES PORTION		GOUDA A LA COUPE		PETIT MOULE PORTION	MENU VEGETARIEN	CLEMENTINES		PETITS SUISSES AROMATISES
	CRUMBLE AUX FRUITS		COMPOTE DE FRUITS		BROWNIES MAISON				PUREE DE FRUITS (poire nature)
VENDREDI		VENDREDI	CAROTTES RAPEES BIO	VENDREDI		VENDREDI	SAUCISSONS (ail, sec) - BEURRE	VENDREDI	
27/02/26	POISSON PANE MAISON	06/03/26	EMINCE DE POULET SAUCE CURRY	13/03/26	SPAGHETTIS A LA SAUCE TOMATE - FROMAGE RAPE	20/03/26	GALETTE COMPLETE	27/03/26	LASAGNES POISSON - EPINARDS
	GRATIN DE COURGES BIO		GRATIN DE LEGUMES BIO (brocolis, pommes de terre)				SALADE VERTE BIO DU JARDIN		CHANTENEIGE PORTION
	MIMOLETTE A LA COUPE			MENU VEGETARIEN	BRIE A LA COUPE		YAOURT BIO NATURE AU SUCRE		CHOU A LA CREME PATISSIERE
	CLEMENTINES		BANANE		COMPOTE DE FRUITS				

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)



Menu végétarien



Produits HVE



Produits fermiers Gaec Brochet Puau



Plats contenant du porc



Produits locaux