

MENUS DES CANTINES DU SIVOS DE L'ARNAISE



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 08/06/26	TABOULE (SEMOULE BIO) POISSON SAUCE TOMATE POELEE DE COURGETTES BIO DU JARDIN D'APO TOMME BLANCHE A LA COUPE	LUNDI 15/06/26	<i>BETTERAVE VINAIGRETTE</i> <i>NUGGET VEGETAL</i> <i>PRINTANIERE DE LEGUMES</i> <i>PUREE DE POMME MAISON</i>	LUNDI 22/06/26	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE BŒUF A LA PROVENCALE PETITS POIS ET CAROTTES FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	LUNDI 29/06/26	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AU PORC YAOURT NATURE AU SUCRE	LUNDI 06/07/26	
MARDI 09/06/26	<i>MELON</i> PIZZA AUX FROMAGES SALADE VERTE BIO DU JARDIN CHAUSSON AUX POMMES	MARDI 16/06/26	SAUTE DE DINDE MEDITERRANEEN PUREE DE POMMES DE TERRE CANTAL A LA COUPE YAOURT FERMIER SUCRE LA VACHE CHARENTAISE	MARDI 23/06/26	<i>GALETTE VEGETARIENNE</i> SALADE VERTE BIO DU JARDIN TARTARE AIL & FINES HERBES PORTION <i>SALADE (prunes, pêches)</i>	MARDI 30/06/26	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE QUICHE BRESSANE (dinde) SALADE VERTE BIO DU JARDIN PRUNES	MARDI 07/07/26	
MERCREDI 10/06/26		MERCREDI 17/06/26		MERCREDI 24/06/26		MERCREDI 01/07/26		MERCREDI 08/07/26	
JEUDI 11/06/26	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE SPAGHETTIS BIO A LA BOLOGNAISE - FROMAGE RAPE PUREE DE POIRE VANILLE + BISCUIT	JEUDI 18/06/26	TOMATE BIO DU JARDIN FARCIE (Bœuf) RIZ CREOLE BRIE A LA COUPE CREPE MAISON	JEUDI 25/06/26	PASTEQUE JAMBON BLANC (tr. fines) COQUILLETES BIO AU BEURRE PETIT POT DE GLACE	JEUDI 02/07/26	SALADE (pommes de terre, thon) POULET SAUTE HARICOTS BEURRE ROULE A LA CONFITURE MAISON	JEUDI 09/07/26	
VENDREDI 12/06/26	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE POMME DE TERRE JACKSON (PORC) PETIT POT DE GLACE	VENDREDI 19/06/26	COUSCOUS (chipolatas, semoule BIO) MIMOLETTE A LA COUPE BRUGNON	VENDREDI 26/06/26	POULET FROID (PILONS) ET MAYONNAISE POMMES NOISETTE CARRE FRAIS PORTION NECTARINE	VENDREDI 03/07/26	REPAS DE FIN D'ANNEE SANDWICH (p. de mie, jambon, beurre) 2 pour les adultes et primaires 1 pour les maternelles CHIPS BANANE	VENDREDI 10/07/26	

Nos matières premières sont issues principalement de la Nouvelle Aquitaine. La majorité de nos plats sont "faits maison".

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne

Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

Poisson : France et arrivage du port de la Cotinière selon l'approvisionnement

Produits laitiers : origine Gaec Brochet Puaud, Vendée, France

Fruits & légumes : jardin de l'A.P.O. -bio sinon Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)

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



Menu végétarien



Produits HVE

Produits fermiers

Plats contenant du porc



Produits locaux