



CANTINE DE MONTHOIRON – MENU DU 4 au 29 Mars 2024

Des changements peuvent intervenir suivant la disponibilité des produits

LUNDI 4	MARDI 5 (ni viande ni poisson)	JEUDI 7	VENDREDI 8
Potage Steak haché Riz/champignons Cake vanille M	Betterave Gratin de pâtes à la tomate Salade verte Fromage compote M	Choux fleur chipolata Haricots verts Yaourt fruit M	Carottes rapées Poisson blanc sauce beurre blanc Semoule Fromage blanc Petit gâteau sec M
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15 (ni viande ni poisson)
Salade de lentilles Emincé de poulet Purée de pomme de terre Mousse au chocolat M	Macédoine Escalope de porc Gratin de brocolis Fromage fruit M	Céléri remoulade spagnetti au saumon Fromage Yaourt sucré M	potage Omelette Pommes de terre sautées Crème brûlée M
LUNDI 18	MARDI 19 (ni viande ni poisson)	JEUDI 21	VENDREDI 22
Carottes rapées Poisson blanc Blé à la tomate fromage Fruit au sirop M	Potage Quiche au fromage Courgettes poelées Tarte aux pommes M	Haricots verts vinaigrette Croque monsieur Epinards Ile flottante M	Choux fleur vinaigrette Roti de porc Lentilles Fromage Pomme au four M
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29 (ni viande ni poisson)
Saucisson a l ail Poisson crumble de parmesan Carottes persillées Fromage fruit	Pas de cantine	Salade de riz/thon Jambon grillé Purée de pomme de terre Fromage blanc coulis de fruits rouge croustillant	Betteraves bruschetta aux fromages Salade verte Gâteau au yaourt

Produits issus de l'agriculture biologique certifié par Bureau Véritas Certification France FR-BIO-10

M Fait maison



Sans viande et poisson

Poisson blanc: colin / cabillaud



Porc, bœuf poulet: viande française (79-86)

Pain : boulangerie d Archigny



Légumes Chantier d'insertion Pleumartin

Producteur réunis de Dissay

