Menus du 22 février au 9 avril 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

En Mars,
Délice de kiwis panna cotta

En Avril,
Lasagnes vertes au bleu

Repas végétarien

lundi 22 février	mardi 23 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
BETTERAVES VINAIGRETTE	CRUDITÉ	**CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON**	**CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE**
FILET DE POISSON MEUNIERE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	RIZ SAUCE AUX LEGUMES	STEACK HACHE
PETITS POIS	BROCOLIS		**COQUILLETTES BIO**
FROMAGE	**FROMAGE BIO**	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
CHARCUTERIE	CELERI RAVE	RADIS ROSES AU BEURRE	**BETTERAVE BIO VINAIGRETTE**
MARÉE DU JOUR	ESTOUFFADE DE BŒUF	BLANQUETTE DE POISSON	TAJINE AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS
GRATIN D'ÉPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR	**PÂTES BIO**	**SEMOULE BIO**
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	YAOURT SUCRÉ

Repas végétarien

lundi 01 mars	mardi 02 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	GNOCCHI AUX DEUX FROMAGES	BLANQUETTE DE VEAU	BOULETTES DE BŒUF AU JUS
GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX	**HARICOTS VERTS BIO**	**CAROTTES BIO**	BLÉ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ENTREMETS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	**FRUIT DE SAISON BIO**

Repas végétarien

lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
SALADE DE RIZ	**CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE**	SALADE DE PERLES	BETTERAVES
NUGGETS DE POISSON	PIZZA 3 FROMAGES	SAUTE DE BOEUF	POULET THAÏ
CAROTTES BIO BRAISÉES	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES SAUTÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	**FRUIT BIO**	**FRUIT DE SAISON BIO**	YAOURT AROMATISÉ

Repas végétarien

lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
CHOU CHINOIS AU JAMBON	ENDIVE AU FROMAGE	**CAROTTES BIO ET BETTERAVES**	SALADE DE PÂTES
MARÉE DU JOUR AU BASILIC	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	CHIPOLATAS GRILLÉES	QUICHE FROMAGÈRE
SEMOULE BIO	BROCOLIS	PURÉE DE POIS CASSÉS	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	RIZ AU LAIT	**FRUIT DE SAISON BIO**	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien / Repas CHTI

lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
	RADIS ROSES	CAROTTES RÂPÉES	CHICHON
	RAVIOLIS	LASAGNES DE LÉGUMES	CARBONADE DE BOEUF
	GRATINÉS	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISÉ	**COMPOTE BIO**	FROMAGE BLANC SPECULOOS

Repas végétarien

lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
ŒUF MIMOSA	SALADE COLESLAW	SALADE COMPOSEE	MACÉDOINE VINAIGRETTE
MARÉE DU JOUR	SAUTÉ DE BOEUF À LA TOMATE	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE DINDE
RIZ AUX LÉGUMES	FRITES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	**RIZ BIO**
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	**FRUIT DE SAISON BIO**	COMPOTE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC