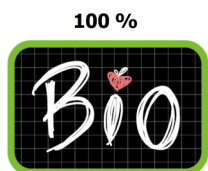




AU MENU DES CANTINES - MOIS DE MARS 2015



Du 2 au 6				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de coquillettes rôti de dinde méli-mélo de légumes de saison fromage fruit de saison goûter : crackers et fromage	crudités de saison omelette gratin de légumes de saison fromage gâteau fruits de saison goûter : pain et fruit de saison	salade de quinoa sauté d'agneau purée de légumes de saison laitage goûter : céréales et compote	crudités de saison daube à la provençale polenta fromage fruit de saison goûter : pain et confiture	crudités de saison poisson riz et petits légumes de saison fromage fruits au sirop goûter : pain - beurre - chocolat poudre
Du 9 au 13				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade verte poisson pâtes au beurre fromage fruit de saison goûter : pain et miel	pizza rôti de dinde jardinière de légumes de saison smoothie goûter : crackers et fruit de saison	salade de riz sauté de veau petits pois et carottes fromage fruit de saison goûter : pain et confiture	crudités de saison steak haché frites laitage goûter : gressins et fruits au sirop	salade de lentilles rôti de porc purée de légumes de saison fromage fruit de saison goûter : pain d'épices
Du 16 au 20				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
poireaux vinaigrette omelette riz et petits légumes de saison fromage fruit de saison goûter : gressins et compote	crudités de saison poisson gratin de légumes de saison fromage gâteau marbré goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison sauté de poulet pâtes et petits légumes de saison laitage goûter : pain et fruits au sirop	salade de lentilles daube à la provençale gratin de légumes de saison fruit de saison goûter : pain et fromage	crudités de saison couscous d'agneau et ses légumes de saison fromage compote goûter : crackers et chocolat
Du 23 au 27				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison sauté de porc lentilles et petits légumes de saison fromage fruit de saison goûter : pain et confiture	pizza blanquette de veau légumes de saison smoothie goûter : crackers et fruit de saison	soupe de légumes de saison spaghettis bolognaise fromage fruit de saison goûter : pain et miel	crudités de saison poisson frites laitage goûter : pain et compote	salade de riz émincé de dinde gratin de légumes de saison fromage fruit de saison goûter : pain et chocolat
Du 30 au 31				
lundi	mardi	Viande, poisson, œuf Céréales et féculents Fruits et légumes Produits laitiers	Tous les produits sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. Tout est « fait-maison » à partir de produits frais (dans la majorité des cas) et de saison. Les quelques produits surgelés concernent le poisson et certains légumes, en période hivernale, quand la production de Haute-Combe est faible. Les rares conserves concernent : le maïs, les cœurs de palmier, le thon, les fruits au sirop et la compote. Tout le reste est frais.	Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.
salade de lentilles omelette sauté de légumes de saison fromage fruit de saison goûter : crackers et fromage	crudités de saison poulet rôti jardinière de légumes de saison fromage gâteau au chocolat goûter : pain et fruit de saison			