

Menus de la cantine de TOLLEVAST

2021-2022

Légende : Produits laitiers - Aliments protidiques - Aliments glucidiques - Aliments gras - Fruits ou légumes cuits - Fruits ou légumes crus - Produits sucrés

Boucherie : Bosquet, Brix (Viandes locales d'origine française) - Boulangerie, pâtisserie : Boulangerie de Martinvast - Fruits et légumes : Pomona, Tourlaville - Poissonnerie : Pelan Cherbourg - Produits laitiers : Pro à pro - Surgelés : Transgourmet

	Entrée	Plat principal	Produit laitier	Dessert
Semaine du 20 au 24 juin				
Lundi	Melon	Émincé de bœuf - Petits Pois Carottes	Laitage	Fraises
Mardi	Concombre	Blanc de poulet - Riz au lait de coco	Laitage	Fruits au sirop
Jeudi	Maïs / thon	Poisson pané - Haricots beurre	Crème vanille maison	Fruit frais
Vendredi	Carottes râpées	Gratin de pâtes	Laitage	Compote / Gâteau sec
Semaine du 27 juin au 1^{er} juillet				
Lundi	Taboulé	Couscous végétarien	Laitage	Fruits au sirop
Mardi	Salade de thon	Chipolatas - Petits pois	Laitage	Compote
Jeudi	Salade composée	Samoussas maison	Laitage	Banane
Vendredi	Cœurs de palmier	Poisson - Riz (sauce crème)	Laitage	Pomme
Semaine du 4 au 7 juillet				
Lundi	Carottes râpées	Saucisses de Strasbourg - Pâtes	Laitage	Fruits au sirop
Mardi	Melon	Boulettes de bœuf - Lentilles	Laitage	Banane
Jeudi		Nuggets - Chips	Yaourt	Compote / Fruit