

Menus de la cantine de TOLLEVAST

2022-2023

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 26 au 30 septembre				
Lundi	Tomates	Pâtes bolognaise	Laitage	Fruit frais
Mardi	Salade composée	Pilons de poulet - gratin dauphinois / julienne de légumes	Laitage	Compote
Jeudi	Melon	Couscous végétarien	Panna Cotta	Gâteau
Vendredi	Maïs / thon	Poisson pané - Haricots verts	Laitage	Fruits au sirop
Semaine du 3 au 7 octobre				
Lundi	Saucisson (à l'ail et sec)	Émincé de bœuf - Riz	Laitage	Banane
Mardi	Concombre	Rôti du porc - Petits Pois Carottes	Laitage	Cake sucré (maison)
Jeudi	Crêpe au fromage	Colin frit - Pommes de terre sautées	Laitage	Fruits au sirop
Vendredi	Salade de blé	Pané végétal / Salade	Laitage	Compote
Semaine du 10 au 14 octobre				
Lundi	Rillettes de thon	Gratin de pâtes	Laitage	Fruit frais
Mardi	Maïs / thon	Poisson - Riz (sauce tomate)	Laitage	Fruits au sirop
Jeudi	Carottes râpées	Sauté de porc - Haricots beurre	Crème légère (maison)	Émietté de gâteau
Vendredi	Taboulé	Saucisses de Strasbourg - Pâtes	Laitage	Compote

Semaine du 17 au 21 octobre

Lundi	Carottes / Céleri	Steak haché - Frites	Laitage	Banane
Mardi	Pâté de foie	Émincé de poulet (sauce crème) - Semoule	Laitage	Compote
Jeudi	Maïs / thon	Riz cantonnais	Crème légère (maison)	Émietté de gâteau
Vendredi	Salade composée	Acras de poisson (maison) - Salade	Laitage	Fruit frais

EN FONCTION DES NÉCESSITÉS DE SERVICE OU D'APPROVISIONNEMENT,
LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE SENSIBLEMENT MODIFIÉS AU DERNIER MOMENT