

Menus de la cantine de TOLLEVAST

2022-2023

Légende : Produits laitiers - Aliments protidiqques - 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 7 au 10 novembre

Lundi	Maïs / thon	Poisson - Riz (sauce crème)	Laitage	Raisin
Mardi	Velouté de chou-fleur	Bolognaise végétale	Laitage	Fruits au sirop
Jeudi	Salade composée	Rôti de dinde - Petits Pois	Laitage	Compote - Gâteau

Semaine du 14 au 18 novembre

Lundi	Potage	Boulettes de blé - semoule	Laitage	Pommes au caramel
Mardi	Carottes râpées	Poisson - Purée	Laitage	Compote
Jeudi	Saucisson	Escalopes de dinde - Haricots beurre / ratatouille	Laitage	Fruits au sirop
Vendredi	Taboulé	Croque - Monsieur / Salade	Yaourt	Gâteau

Semaine du 21 au 25 novembre

Lundi	Maïs / thon	Rôti de porc - Lentilles	Laitage	Banane
Mardi	Salade composée	Hachis Parmentier - Salade	Laitage	Raisin
Jeudi	Potage	Cake au thon - Salade	Laitage	Gâteau - Fruit
Vendredi	Salade cocktail	Poisson - Riz (sauce tomate)	Laitage	Compote

Semaine du 28 novembre au 2 décembre

Lundi	Concombre	Œufs à la crème - Pommes de terre / carottes	Entremets	Gâteau
Mardi	Tartines maquereaux à la tomate	Couscous végétarien	Laitage	Fruit
Jeudi	Carottes râpées	Paupiettes de dinde - Petits Pois carottes	Laitage	Compote
Vendredi	Velouté de légumes	Tartes salées - Salade	Laitage	Fruits au sirop

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