

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 : Pro à Pro

	Entrée	Plat principal	Produit laitier	Dessert
Semaine du 3 au 6 janvier				
Mardi	Potage	Escalopes de dinde - Riz (sauce crème) et champignons	Laitage	Fruit
Jeudi	Salade surimi / œuf	Poisson pané - Haricots beurre	Laitage	Gâteau (maison)
Vendredi	Taboulé	Hot dog - Chips	Yaourt à boire	Compote
Semaine du 9 au 13 janvier				
Lundi	Salade composée	Bolognaise végétale	Laitage	Fruit
Mardi	Maïs / thon	Poisson frais - Pommes de terre (sauce aurore)	Laitage	Fruits au sirop
Jeudi	Velouté	Sauté de porc - Petits Pois	Brioche des rois	Clémentine
Vendredi	Carottes râpées	Jambon blanc - Pâtes	Laitage	Compote aux fruits
Semaine du 16 au 20 janvier				
Lundi	Pomelos	Poisson frais - Riz (sauce tomate)	Laitage	Fruit
Mardi	Potage	Pilons de poulet - Semoule	Laitage	Compote
Jeudi	Salade d'endives	Riz cantonnais	Laitage	Entremets - Gâteau
Vendredi	Salade de Pâtes	Raviolis / Salade	Laitage	Fruit

Semaine du 23 au 27 janvier

Lundi	Carottes râpées	Couscous végétarien	Laitage	Fruit
Mardi (<u>menu chinois</u>)	Nems poulet	Nouilles chinoises	Salade de fruits (maison)	Rocher coco (maison)
Jeudi	Pomelos	Sauté de bœuf - Frites	Laitage	Fruits au sirop
Vendredi	Rillettes de thon	Poisson frais - Écrasé de pommes de terre et butternut	Laitage	Fruit

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