

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 20 au 24 mars

Lundi	Potage	Pâtes à la bolognaise	Laitage	Fruit
Mardi	Concombre	Rôti de porc - Lentilles	Laitage	Tarte sucrée
Jeudi	Salade d'endives	Gratin de pâtes	Laitage	Financier maison
Vendredi	Rillettes de thon	Colin frit - Riz (sauce crème)	Laitage	Compote

Semaine du 27 au 31 mars

Lundi	Carottes râpées	Gratin de pommes de terre et courgettes - Salade	Laitage	Fruits au sirop
Mardi	Pomelos	Chipolatas - Petits Pois	Laitage	Fruit
Jeudi	Piémontaise	Poisson - Riz (sauce crème)	Laitage	Salade de fruits
Vendredi	Maïs / thon	Pâtes carbonara	Laitage	Compote

Semaine du 3 au 7 avril

Lundi	Taboulé	Poisson pané - Haricots verts	Laitage	Fruit / Gâteau
Mardi	Salade composée	Beignets de légumes - Salade	Laitage	Banane
Jeudi	Betteraves	Paupiettes de dinde - Petits Pois Carottes	Laitage	Fruits au sirop
Vendredi <u>(Menu élaboré par les enfants)</u>	Concombre	Hamburger - Frites		Glace

Semaine du 11 au 14 avril

Mardi	Pâté de foie	Poulet normand - Semoule		Entremets / Gâteau
Jeudi	Betteraves	Steak haché - Haricots beurre	Dessert de Carnaval	Compote
Vendredi	Salade composée	Saucisse de Strasbourg - Pâtes	Yaourt à boire	Fruit

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