

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 2 au 5 mai

Mardi	Friand au fromage	Boulettes - Céréales	Entremets	Fruit
Jeudi <u>(Menu élaboré par les enfants de GS)</u>	Avocat	Raviolis / Salade	Fromage	Glace
Vendredi	Rillettes de porc	Escalope de dinde - Haricots beurre	Laitage	Fruit

Semaine du 9 au 12 mai

Mardi	Macédoine de légumes	Haché de bœuf (sauce tomate) - Riz	Crème légère (maison)	Gâteau sec
Jeudi	Betteraves	Sauté de bœuf - Petits Pois Carottes	Laitage	Tuiles maison
Vendredi	Salade composée	Acras de poisson (maison) - Salade	Laitage	Compote

Semaine du 15 au 16 mai

Lundi	Tartines maquereaux à la tomate	Steak haché - Haricots verts	Laitage	Fruits au sirop
Mardi <u>(Menu élaboré par les enfants de CP/CE1)</u>	Maïs / thon	Nuggets - Pâtes	Liégeois	Kiwi

Semaine du 22 au 26 mai

Lundi	Rillettes de thon	Lasagnes fraîches* aux légumes (maison)	Laitage	Fruit
Mardi	Tomates	Poisson - Purée	Laitage	Fruits au sirop
Jeudi	Saucisson	Escalopes de porc - Lentilles	Laitage	Fruit
Vendredi	Carottes râpées	Jambon blanc - Pâtes fraîches*	Laitage	Fruit

* Origine : Les Goulues (agriculture biologique) 100 % Cotentin

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