





# Menus de la cantine de TOLLEVAST

2023-2024

Boucherie : Bosquet, Brix (Viandes locales d'origine française) - Boulangerie, pâtisserie : Boulangerie de Martinvast - Fruits et légumes : Pomona, Tourlaville - Poissonnerie : Allo Fish Cherbourg - Produits laitiers : Pro à pro - Surgelés : Pro à Pro \* Gonneville - Le Theil

	Entrée	Plat principal	Produit laitier	Dessert
<b>Semaine du 20 au 24 novembre</b>				
Lundi (végé)	Carottes râpées	Falafels sauce aux épices / Semoule 	Fromage	Fruit
Mardi	Mousse de canard	Sauté de dinde / Carottes Vichy	Petit suisse chocolat	Banane 
Mercredi	Salade mexicaine	Steak haché / Haricots verts	Emmental	Gaufre chocolat
Jeudi	Salade d'endives aux pommes	Rôti de porc / Petits pois	Yaourt de la « Ferme des douces prairies »  *	Tarte aux pommes normandes (Maison)
Vendredi	Salade de chou blanc au thon	Brandade de morue (Maison) / Salade verte	Fromage	Fruit
<b>Semaine du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre</b>				
Lundi (végé)	Rillettes de thon (Maison)	Pizza végétarienne / Salade verte		Mousse au chocolat
Mardi – Menu des CM2 : Menu inversé !	Donut au chocolat	Yaourt aux fruits	Steak haché / Frites	Saucisson
Mercredi	Concombre à la crème	Poisson / Pommes de terre sautées 	Fromage	Cookies (Maison)
Jeudi – Menu portugais 	Sardines à la tomate	Poulet de la « Ferme des Miroirs » (La Glacerie), pommes de terre à la portugaise		Pastéis de Nata
Vendredi	Bouillon de poule au vermicelle (Maison)	Blanquette de poisson - Riz 	Yaourt	Fruit

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