



# 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 \* Logo « Haute Valeur Environnementale »

	Entrée	Plat principal	Produit laitier	Dessert
<b>Semaine du 12 au 16 février</b>				
Lundi (végé)	Betteraves aux pommes	Pizza végétarienne  / Salade	Petits suisses aux fruits 	Fruit 
Mardi	Soupe 	Sauté de bœuf   / Pommes de terre vapeur		Flan pâtissier 
Mercredi	Salade de pâtes 	Cordon bleu / Petits pois - carottes		Glace 
Jeudi	Maïs au thon	Poulet / Potatoes	Crème Mont Blanc à la vanille	Fruit 
Vendredi	Toast chèvre 	Poisson / Panais et carottes rôtis 	Yaourt de la ferme des « Douces Prairies »  	Cake aux fruits confits 
<b>Semaine du 19 au 23 février</b>				
Lundi (végé)	Endives au bleu	Nuggets de poisson / Risotto 	Fromage	Crème caramel
Mardi	Soupe 	Saucisses de Strasbourg / Haricots blancs à la tomate 		Tarte aux pommes  
Mercredi	Carottes râpées 	Hachis Parmentier  / Salade	Fromage	Fruit 
Jeudi	Salade de riz 	Chipolatas  / Gratin de chou-fleur 	Fromage	Kiwi
Vendredi	Concombre vinaigrette	Burger  / Frites	Clémentines	Glace

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