

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
Semaine du 25 au 29 mars				
Lundi (végé)	Œuf mimosa 	Quiche aux légumes  / Salade	Fromage	Fruit 
Mardi	Chou blanc râpé	Rougail saucisses  / Semoule 	Yaourt	Compote 
Mercredi	Concombre	Côtes de porc  / Petits pois carottes	Fromage	Fruit 
Judi	Betterave vinaigrette	Rôti de bœuf  / Pommes noisette	Yaourt	Roulé à la confiture 
Vendredi	Pâté de campagne	Brandade de poisson  / Salade	Biscuit	Crème dessert vanille
Semaine du 2 au 5 avril				
Lundi	Férialé	Férialé	Férialé	Férialé
Mardi (végé)	Salade de cœurs de palmier et maïs	Gratin de macaronis  / Salade	Yaourt	Fruit 
Mercredi	Salade de lentilles 	Escalopes de dinde  à la crème / Riz	Biscuit	Pana Cotta avec coulis de fruits 
Judi (Menu des CP – CE1)	Concombre 	Steak haché / Frites	Fromage	Donuts
Vendredi	Poireaux à la vinaigrette 	Paupiette de Poisson / Pâtes « Les Goulues »  	Yaourt	Fruits au sirop

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