Menus de la cantine de TOLLEVAST

Année scolaire 2025-2026

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 19 septembre au 3 octobre							
Lundi (végé)	Thon / Maïs	Omelette aux herbes / Spaghettis	Fromage	Orange			
Mardi	Crêpe au fromage	Sauté de dinde forestier / Haricots verts	Petits suisses caramel	Banane AB			
Mercredi	Concombre vinaigrette	Steak haché / frites	Yaourt	Raisin			
Jeudi	Soupe de légumes Fabrication Maison	Chili con carne Fabrication Maison / Riz	Tomme grise de Valognes	Poire			
Vendredi	Saucisson à l'ail	Poisson à la crème / Poêlée de carottes	Yaourt	Donut au sucre			
Semaine du 6 au 10 octobre							
Lundi (végé)	Betteraves - pommes	Tortellini aux 3 fromages / Salade	Yaourt	Fruit au sirop			
Mardi	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Sauté de porc IGP au caramel pilaf	Tomme catalane Urgelia AOP	Pommes de la Clé des Champs			
Mercredi	Salade de lentilles	Chipolatas de la Trappe / Haricots beurre	Yaourt	Tigré au chocolat			
Jeudi	Potage de potimarron	Escalope de dinde à la crème / Pommes de terre rissolées	Panna Cotta Fabrication Maison aux fruits exotiques	Biscuit			
Vendredi	Pâté en croûte	Poisson pané / Blé	Yaourt	Poire			

Menus de la cantine de TOLLEVAST

Année scolaire 2025-2026

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	e du 13 au 17 octobre	LA SEMAINE DU GOÛT		
Lundi (végé)	Œufs durs mayonnaise	Poulet végétal / Semoule	Fromage	Fruit
Mardi	Carottes râpées	Steak haché / Haricots verts	Yaourt	Fruit
Mercredi	Concombre	Pâtes à la carbonara	Fromage	Compote
Jeudi – Spécialités normandes	Potage normand au camembert	Poulet cocotte aux oignons et au cidre Carottes des sables de Créances PRODUIT LOCAL /	Yaourt des « Bouilles de Cauquigny »	Fallue normande
Vendredi	Endives aux pommes	Poisson frais à la tomate / Riz	Crème chocolat	Biscuit

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