

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 20 au 24 octobre

Lundi (végé)	Endives aux croutons	Chili sin carne / Semoule	Compote	Biscuit
Mardi	Betterave / emmental / vinaigrette	Rôti de dinde / Gratin de chou-fleur  	Riz au lait 	Fruit 
Mercredi	Concombre vinaigrette	Burger  / Frites	Yaourt 	Roulé à la confiture 
Jeudi	Velouté de carottes 	Sauté de bœuf  / Haricots verts 	Fromage	Fruit 
Vendredi	Rosette cornichons	Poisson frais au curry / Riz Pilaf	Yaourt 	Cookies 

Semaine du 27 au 31 octobre

Lundi (végé)	Carottes râpées	Omelette  / Duo de chou-fleur et brocolis 	Fromage	Compote 
Mardi	Concombre vinaigrette	Lasagnes bolognaise  / Salade	Fromage blanc 	Pommes  de la Clé des Champs 
Mercredi	Salade de haricots verts au thon 	Rôti de porc / Purée de patates douces 	Fromage	Banane 
Jeudi	Velouté Dubarry 	Blanquette de poisson / Riz Pilaf	Yaourt 	Rose des sables 
Vendredi (repas Halloween)	Bouillie d'insectes 	Pain de viande aux vers de terre  / Gratin de tubercules moisies 	Pont l'Evêque aux asticots	Mousse choco aux araignées 

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