

MENUS CANTINE SCOLAIRE

GROUPES SCOLAIRES LÉON BLUM, LONG JARDIN & CHEMIN VERT



SEMAINE DU 18 AU 22 JANVIER 2021			
<p>LUNDI 18 JANVIER</p> <p>Feuilleté fromage Blanquette de veau et riz Pâtisserie</p>	<p>MARDI 19 JANVIER</p> <p>Taboulé Pâtes Emmental râpé Rôti de porc Sauce rôti Gâteau</p>	<p>JEUDI 21 JANVIER</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade composée Rösti et beignet de chou-fleur Roulé de merguez Sauce provençale Fruit</p>	<p>VENDREDI 22 JANVIER</p> <p>Feuilleté hot dog Filet de poisson Ratatouille de légumes de saison Semoule Fromage Yaourt</p>
SEMAINE DU 25 AU 29 JANVIER 2021			
<p>LUNDI 25 JANVIER</p> <p>Mini quiche Purée Rôti de porc Sauce dijonnaise Yaourt aux fruits</p>	<p>MARDI 26 JANVIER</p> <p>Mini pizza Poisson pané Riz Choux de Bruxelles Fromage Fruit</p>	<p>JEUDI 28 JANVIER</p> <p>Salade de betteraves rouges Steak haché Pommes de terre et beignet de chou-fleur Fromage Compote de pommes</p>	<p>VENDREDI 29 JANVIER</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Soupe de légumes Boulettes de soja tomates basilic Blé Légumes Sauce tomate provençale Yaourt Sojasun</p>



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinlezatinghem.fr



SEMAINE DU 1 ^{ER} AU 5 FEVRIER 2021			
<p>LUNDI 1^{ER} FEVRIER</p> <p>Mini pizza Pommes de terre sautées Poêlée de légumes Cordon bleu Ketchup Compote de pommes</p>	<p>MARDI 2 FEVRIER</p> <p>Crêpes jambon et fromage Pâtes Filet de poulet Sauce crème Fromage Crêpes au sucre</p>	<p>JEUDI 4 FEVRIER</p> <p>salade composée purée petits pois et carottes steak haché en 100 gr fromage pâtisserie</p>	<p>VENDREDI 5 FEVRIER Menu végétarien</p> <p>Soupe de légumes Végétal du jour Pommes de terre vapeur Sauce Yaourt aux fruits</p>
SEMAINE DU 8 AU 12 FEVRIER 2021			
<p>LUNDI 8 FEVRIER</p> <p>Feuilleté fromage Semoule Ratatouille Chipolatas Jus de viandes Salade de fruits</p>	<p>MARDI 9 FEVRIER</p> <p>thon et ½ œuf mayonnaise rôti de dinde haricots verts pommes de terre fromage pâtisserie</p>	<p>JEUDI 11 FEVRIER</p> <p>feuilleté hot-dog riz pépites de colin d'Alaska 3 céréales ratatouille fromage yaourt à la vanille</p>	<p>VENDREDI 12 FEVRIER Menu végétarien</p> <p>Salade de tomates Omelette nature Noisette de polenta Légumes Fruit</p>



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinleztatinghem.fr



SEMAINE DU 15 AU 19 FEVRIER 2021			
<p>LUNDI 15 FEVRIER</p> <p>Salade fromagère Purée Haricots verts Haché de poulet Sauce Yaourt aux fruits</p>	<p>MARDI 16 FEVRIER</p> <p>Betteraves rouges Filet de poulet Pâtes Ketchup Fromage Gâteau</p>	<p>JEUDI 18 FEVRIER</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Œufs mayonnaise Boulette soja tomates basilic Semoule Légumes Sauce végétale Fruit</p>	<p>VENDREDI 19 FEVRIER</p> <p>Mini quiche Poisson blanc et son riz Beignet de chou-fleur Sauce Fromage Fruit</p>
SEMAINE DU 8 AU 12 MARS 2021			
<p>LUNDI 8 MARS</p> <p>Salade fromagère Chipolatas de volaille Pommes de terre sautées Petits pois et carottes Yaourt</p>	<p>MARDI 9 MARS</p> <p>Feuilleté hot-dog Boulettes de bœuf Pâtes et son emmental râpé Sauce provençale Pâtisserie</p>	<p>JEUDI 11 MARS</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Carottes râpées Pommes de terre Steak soja Poêlée de légumes Sauce végétarienne Fruit</p>	<p>VENDREDI 12 MARS</p> <p>Quiche aux poireaux Nuggets de poisson Semoule Ratatouille Sauce hollandaise au citron Mousse au chocolat</p>



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinlezatinghem.fr