

MENUS CANTINE SCOLAIRE


GROUPES SCOLAIRES LÉON BLUM, LONG JARDIN & CHEMIN VERT



SEMAINE DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 12 NOVEMBRE 2023

<p>LUNDI 06 NOVEMBRE</p> <p>Spaghettis Sauce bolognaise Emmental râpée bio Yaourt aux fruits</p>	<p>MARDI 07 NOVEMBRE</p> <p><u>Bienvenue en Amérique</u></p> <p>Hot dog (Pain et saucisse) Salade composée Cookie chocolat et noisettes</p>	<p>JEUDI 09 NOVEMBRE</p> <p>Nuggets de fromage Semoule bio Mesclun de légumes cuisinées Fruit de Saison</p> 	<p>VENDREDI 10 NOVEMBRE</p> <p>Filet de poisson blanc Concassée de tomate cuisinées Pommes de terre vapeur bio Edam Financiers aux amandes</p>
--	---	---	---

SEMAINE DU 13 NOVEMBRE 2023 AU 19 NOVEMBRE 2023

<p>LUNDI 13 NOVEMBRE</p> <p>saucisses de Toulouse Purée Sauce 3 poivres Salade composée Compote de pommes bio</p>	<p>MARDI 14 NOVEMBRE</p> <p>Croquettes de poisson et aux herbes Riz bio Sauté de légumes de saison Gouda Tiramisu</p>	<p>JEUDI 16 NOVEMBRE</p> <p>Tartiflette (Pommes de terre, oignons, crème fraîche, reblochon et lardon de dinde) Salade verte Fruit de Saison</p>	<p>VENDREDI 17 NOVEMBRE</p> <p>Pavé tomate fromage Sauce tomate cuisinée Semoule bio Moelleux au chocolat</p> 
--	--	--	---

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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 20 NOVEMBRE 2023 AU 26 NOVEMBRE 2023

LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
<p>Poêlée de pommes de terre Petits pois et carottes Steak haché VBF Sauce tomate Compote de pommes bio</p>	<p>Lasagnes Salade verte Emmental bio Crumble aux pommes</p> 	<p>Émincé de porc marinée Semoule bio Sauce aigre douce Mesclun de petits légumes Yaourt</p>	<p>Filet de poisson Risotto Fondue de poireaux à la crème Saint Paulin bio Muffin</p>
SEMAINE DU 27 NOVEMBRE 2023 AU 03 DECEMBRE 2023			
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 01 ^{ER} DECEMBRE
<p>Semoule bio Ratatouille Saucisses de volaille Yaourt</p>	<p>Sauté de porc Riz bio Haricots verts Gouda Compote de pommes maison</p>	<p>Pâtes bio Sauce cheddar Escalope Fruit de saison</p> 	<p><u>Bienvenue dans les Hauts de France</u></p> <p>Fricandelle Potatoes Salade verte Pommes au four</p>

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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 04 DECEMBRE 2023 AU 10 DECEMBRE 2023

LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
Pâtes bio Sauce carbonara Fruit de saison	Filet de poulet Sauce vallée d'auge Riz bio Mousse au chocolat	Carottes vichyssoises Pané au fromage Pommes de terre Compote de fruit 	Filet de poisson Ratatouille Semoule Cantal bio Crème dessert maison

SEMAINE DU 11 DECEMBRE 2023 AU 17 DECEMBRE 2023

LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Filet de poisson Riz Etuvé de légumes bio Sauce tartare Yaourt au chocolat	Nuggets de fromage Pommes de terre sautée à la ciboulette Salade verte bio Compote 	Pâtes bio Sauce Bolognaise Emmental râpée Fruit de saison	Sauté de dinde Sauce champignons Semoule Emmental bio Sablé breton aux M&M'S

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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 18 DECEMBRE 2023 AU 24 DECEMBRE 2023

LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Saucisses de Toulouse Purée Salade verte Mimosette bio Yaourt chocolat	Semoule bio Boulettes Sauce tomate Fromage blanc 	Pâtes bio Sauce bolognaise Emmental râpée Fruit de saison	<u>Repas de Noël</u> Filet de bœuf et son jus Gratin dauphinois Haricots verts Comté bio Bûche pâtissière
SEMAINE DU 08 JANVIER 2024 AU 14 JANVIER 2024			
LUNDI 08 JANVIER	MARDI 09 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER
Pommes de terre bio Emince de dinde Sauce tomate Fromage frais sur coulis de fruit	Petits pois et carottes Saucisses Sauce champignons Emmental râpée bio Galette des rois	Friand légumes et hachis Salade composée Le fournils Salade de fruit bio 	<u>Bienvenue en Espagne</u> Riz bio Poisson blanc Ratatouille Sauce provençale Crème catalane

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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 15 JANVIER 2024 AU 21 JANVIER 2024

LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER
<p>Pâtes bio Sauce carbonara Emmental râpé Fruit de saison</p> 	<p>Pommes de terre Salade verte Chipolatas de volaille Marbre chocolat</p>	<p>Steak Haché Sauce échalotes Carottes vapeur bio Pommes de terre Compote</p>	<p>Filet de poisson Risotto Sauce champignons Muffin</p>
SEMAINE DU 22 JANVIER 2024 AU 28 JANVIER 2024			
LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER
<p>Poulet sauce basquaise Semoule bio Haricots verts bio Gouda Fromage Blanc</p>	<p>Pâte Sauce Bolognaise Emmental Compote pommes et bananes maison</p>	<p>Gratin de pommes de terre et de chou-fleur gratiné Pané au fromage Fruit de saison</p> 	<p>Pizza royale Salade composée Cookie pépites chocolat</p>

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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