












MENUS DU MOIS DE MARS 2023

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Salade de lentilles Tarte au fromage Courgettes Fruit de saison	Filet de merlu sauce basilic Purée de patates douces Fromage Crème au chocolat
 Couscous Végétarien  Fromage Ananas au sirop	Pâtes au thon Fromage Compote et biscuit		Sauté de porc* aux olives Polenta Fromage Fruit de saison	Taboulé Croustillant de poisson Haricots verts Crème vanille
Cordon bleu Petits pois Fromage blanc Gaufre poudrée	Hachi Parmentier ** Fromage Fruit de saison		Salade coleslaw Chili sin carne  Riz Yaourt aromatisé	Filet de colin au citron Carottes vichy Fromage Tarte aux pommes
 Betteraves en salade Farfalles aux légumes printaniers et emmental râpé Fruit de saison 	Riz Cantonnais Fromage Mousse au chocolat noir		Feuilleté au fromage Sauté de dinde Basquaise Purée de légumes Fruit de saison	Anniversaire  Calamars à l'armoricaine Blé aux légumes Fromage Pâtisserie 
Blanquette de veau Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade de pâtes sauce cocktail Omelette  Courgettes à la béchamel Biscuit		Hamburger **maison Frites Yaourt aux fruits	Aïoli et ses légumes Fromage Fruit de saison

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

* France

** Italie



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self