

Cantine scolaire SAINT JULIEN



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

le chef vous propose

	Du 10 au 14 mars	Du 17 au 21 mars	Du 24 au 28 mars	Du 31 au 04 avril
Lundi	Salade verte, maïs Saucisse de Toulouse Haricots verts Compote	Carottes râpées Spaghettis à la bolognaise Yaourt aromatisé	Salade composée Poulet rôti Brocolis Eclair à la vanille	Poireaux en salade Moussaka Fruit
Mardi	Menu végétarien Terrine de légumes Raviolini ratatouille Fruits	Salade de pommes de terre Blanquette de dinde Haricots beurre Fruits	Macédoine de légumes Palette de porc provençale Lentilles Compote	Concombre Knacks Frites Liégeois
Jeudi	Radis beurre Cuisse de poulet Purée / petits pois Flamby	Chou fleur vinaigrette Dos de colin à la ciboulette Riz Ile Flottante	Menu végétarien Salade composée Quenelles Riz Fruit	P'tit brin de veau Ebly Fromage blanc fruit
Vendredi	Animation Mexique	Betteraves rouges Bœuf bourguignon Semoule Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Carottes Gâteau d'anniversaire	Pâté de campgne Gratin de poisson Epinards Mousse au chocolat

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements

LE MEXIQUÉ

Calitéo

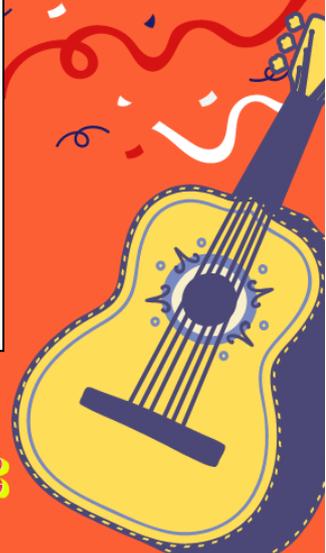
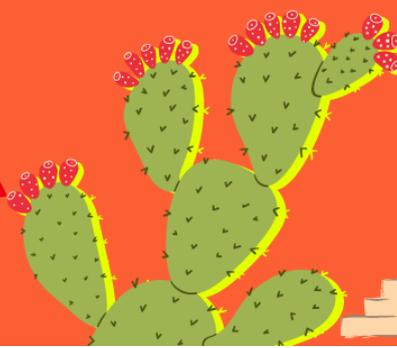
La Restauration Collective autrement...

Vendredi 14 mars

Chili con (sans piment)

Riz blanc

Churros



Cantine scolaire SAINT JULIEN



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

le chef vous propose

	Du 07 au 11 avril	Du 14 avril au 18 avril	Du 21 au 25 avril	Du 28 avril au 02 mai
Lundi	Salade composée Steak haché de veau Pommes dauphine Compote	Betteraves rouges Escalope viennoise Petits pois Chocolat Liégeois	<h1 style="color: red;">Bonnes Vacances</h1>	
Mardi	Menu végétarien Concombre Couscous végétarien Petits suisses aux fruits	Salade de tomates Boulettes de viande Purée de pommes de terre Portion de fromage		
Jeudi	Tomate farcie Riz Portion de fromage Fruit	Salade de lentilles Chipolatas Haricots verts Gâteau maison		
Vendredi	Taboulé maison Filet de poisson citron Légumes vapeur Crème dessert	Plats du jour		

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements