

Menus du mois de Mars 2024 - Cantine d'Orbigny

Menus prévus pour la semaine du 11 au 15 mars

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées * Raviolis aux épinards, sauce au chèvre Crème au chocolat*	Betteraves à la vinaigrette * Beignets à la romaine Ratatouille Vache qui rit Gâteau au yaourt et fruits *	Macédoine de légumes Boule de bœuf Gnocchis Petits suisses Pomme	Chou-fleur à la vinaigrette * Sauté de canard Haricots plats Boursin Tiramisu *

Menus prévus pour la semaine du 18 au 22 mars

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade * Feuilleté de légumes * Salade verte Roquefort Salade de fruits de saison *	Soupe de butternut * Sauté de veau Riz Faisselle Ananas	Haricots verts à la vinaigrette Spaghetti à la bolognaise Fromage blanc et morceaux de banane	Hamburger * Salade verte Potatoes Gruyère Glace au citron

Menus prévus pour la semaine du 25 au 29 mars

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou et gruyère * Steak haché Petits pois Crème vanille * Petits gâteaux *	Brocolis à la vinaigrette Croque-monsieur champignons/cheddar * Salade verte Kiwi	Salade piémontaise * Poulet sauce aigre douce Carottes Comté Crumble banane/chocolat *	Coppa/beurre Escalope de porc Gratin dauphinois* Fromage Clémentines

Menus prévus pour la semaine du 02 au 05 avril

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Férié</i>	Cake au thon * Saucisses Flageolets Kiri Liégeois au chocolat	Feuilleté au fromage Pavé de poisson à la béarnaise Poêlée de légumes* Camembert Charlotte*	Haricots verts à la vinaigrette Panini jambon-gruyère Pommes au four*

Sous réserve de changements

Produit d'origine biologique

Produit issu de la pêche durable (label MSC)

Produit « fait maison » *

Produit d'origine locale