

CANTINE FLANCOURT CATELON - mars 2020

	ENTREE	PLAT DU JOUR	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
lundi 2	salade de haricots verts	paupiette de veau ail et fines herbes	haricots blancs à la tomate	pointe de brie	fruit
mardi 3	œuf dur et macédoine	coquillettes aux champignons		yaourt aromatisé	madeleine
jeudi 5	betteraves vinaigrette	raviolis		yaourt nature sucré de la ferme des peupliers	
vendredi 6	carottes râpées	beignets de calamars sauce tartare	farfalle	camembert	fruit
lundi 9	salade de torti, œuf, maïs	émincé de volaille méridional	purée	fondu président	coupelle pomme
mardi 10	chou-fleur sauce rose	haché de veau	riz	coulommiers	fruit
jeudi 12	salade verte	parmentier de lentilles		pont l'Evêque AOP	fruit
Vendredi 13	salade de riz, tomate, œuf	colin meunière	haricots verts	camembert	île flottante
Lundi 16	haricots verts, maïs, tomate, poivron, persil	gratin de chou-fleur au jambon		pointe de brie	flan nappé caramel
Mardi 17	salade de penne, surimi, maïs	œuf dur à la marocaine	carottes au cumin	yaourt sucré	coupelle pomme fraise
Jeudi 19	salade carottes et chou blanc râpés	rôti de bœuf	farfalle	fondu président	fruit
Vendredi 20	potage à la tomate	cœur de colin sauce oseille	épinards	petit suisse sucré	moelleux maison rhubarbe et fruits rouges
Lundi 23	céleri mayonnaise	brandade de poisson		gouda	yaourt aromatisé
Mardi 24	macédoine mayonnaise	poulet rôti	brocolis	petit moulé nature	gélifié chocolat
Jeudi 26	pommes de terre vinaigrette	flan d'épinards au fromage	frites	camembert	fruit
Vendredi 27	salade de riz, tomate, œuf dur	poisson pané	courgettes	yaourt sucré	cocktail de fruits
Lundi 30	carottes râpées	rôti de dinde sauce tomate basilic	chou-fleur	fondu président	coupelle pomme
Mardi 31	salade de tomates	pâtes aux légumes - fromage et crème		petit moulé nature	fruit