

CANTINE FLANCOURT CATELON - MARS 2021

	ENTREE	PLAT DU JOUR	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
lundi 8	salade de torti, œuf et maïs	émincé de volaille méridional (avec petits légumes)	courgettes	yaourt sucré BIO de la laiterie Brin d'herbe	
mardi 9	potage à la tomate	haché de veau	riz	coulommiers	fruit
jeudi 11	taboulé oriental	coquillettes au champignons		pont l'Evêque AOP	fruit
vendredi 12	carottes râpées vinaigrette	colin meunière	haricots verts / purée	camembert	moelleux maison rhubarbe et fruits rouges
lundi 15	saucisson à l'ail	gratin de chou-fleur au jambon		fromage bûchette	flan nappé caramel
mardi 16	salade de penne, surimi, maïs	œufs durs (avec tomate, poivrons, oignons, cumin, paprika)	carottes rondelles	yaourt sucré	coupelle pomme fraise
jeudi 18	salade carottes, chou blanc râpés	cœur de colin sauce oseille	riz	petit moulé ail et fines herbes	fruit
Vendredi 19	macédoine mayonnaise	bœuf émincé braisé	purée petits pois / farfalle	camembert	petit cake aux fruits
Lundi 22	céleri mayonnaise	brandade de poisson		saint paulin	yaourt aromatisé
Mardi 23	tomate vinaigrette	poulet rôti au jus	semoule au curry / brocolis	petit moulé nature	gélifié chocolat
Jeudi 25	salade p. de terre, maïs, concombre, persil	raviolis		camembert	fruit
Vendredi 26	pâté de foie	poisson pané	farfalle	petit moulé ail et fines herbes	gâteau au chocolat maison
Lundi 29	carottes râpées	omelette basquaise	chou-fleur	fondu Président	coupelle pomme
Mardi 30	tomate vinaigrette	coquillettes au jambon		petit suisse sucré	fruit