

Le Menu de la Cantine

Simiane Collongu Maternelle



Lundi 06 Mars

Coleslaw de céleris BIO mayonnaise

Fajitas de chili de haricots rouges



Camembert à la coupe

Mousse au chocolat

Lundi 13 Mars

Falafels et notre sauce au yaourt et aux herbes

Quenelles BIO gratinées



Carottes BIO

Saint Paulin à la coupe

Fruit de saison BIO

Mardi 07 Mars

Salade de betteraves BIO

Rougail de saucisses

Semoule

Petit moulé

Fruit de saison BIO

Mardi 14 Mars

Salade verte BIO

Lasagnes

à la bolognaise de bœuf

Cotentin

Flan caramel

Mercredi 08 Mars

Notre feuilleté au fromage

Sauté de poulet Label Rouge

Purée de potiron BIO

Yaourt nature

Fruit de saison BIO

Mercredi 15 Mars

Velouté de légumes BIO

Parmentier

de brandade

Saint Marcellin IGP à la coupe

Fruit de saison BIO

Jeudi 09 Mars

Salade de blé marco polo

Boulettes de bœuf

Petits pois BIO

Emmental à la coupe

Fruit de saison BIO

Jeudi 16 Mars

Samoussa de légumes

Curry de dinde Label Rouge

Semoule

Yaourt nature

Notre gâteau aux amandes

Vendredi 10 Mars

Salade verte BIO

Coquillettes

au thon

Gouda

Purée de pommes BIO

Vendredi 17 Mars

Salade de maïs et thon

Poisson pané et citron

Purée de Butternut BIO

Brie à la coupe

Fruit de saison BIO



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

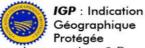


Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE













O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine

Simiane Collongue Maternelle



Lundi 20 Mars

Salade de pois chiches

Sauté de dinde Label Rouge

Galettes de légumes

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison BIO

Lundi 27 Mars

Coleslaw de panais BIO

Saucisse de Francfort

Petits pois BIO

Camembert à la coupe

Liégeois à la vanille

Mardi 21 Mars

Notre pizza au fromage

Filet de merlu MSC sauce vierge

Haricots verts BIO

Saint Nectaire AOP à la coupe

Fruit de saison BIO

Mardi 28 Mars

Notre rillette de thon

Gratin de pennes

tomate mozzarella

Petit suisse nature

Fruit de saison BIO

Mercredi 22 Mars

Duo de choux BIO en mayonnaise

Tortellinis



Ricotta épinards

Gouda

Mousse au chocolat

Mercredi 29 Mars

Salade de boulgour Bâtonnets de colin panés MSC

et citron
Choux fleur BIO à la crème

Carré président

Fruit de saison BIO

Jeudi 23 Mars

Salade verte BIO

Pot au feu

et ses légumes BIO

Bûche du pilat à la coupe

Purée de pommes bananes BIO

Vendredi 24 Mars



Taboulé d'hiver

Omelette BIO

Epinards BIO à la crème

Brebicrème

Fromage blanc nature et Miel

Jeudi 30 Mars

Salade verte BIO

Galopin de veau

Pommes rissolées

Bûche de chèvre à la coupe

Notre gâteau aux noisettes

Vendredi 31 Mars

Salade de betteraves BIO

Couscous de pois chiches

et ses légumes BIO



Petit moulé

Fruit de saison BIO



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





C'est le printemps Découvrez le menu sur

Découvrez le menu sui L'APPLICATION TERRES DE CUISINE









IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.