



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28 février au 4 mars	Macédoine de légumes Aiguillettes de poulet Chou-fleur Compote	Potage aux vermicelles Poisson Epinards à la crème Yaourt aux fruits	Salade d'endives risotto aux poireaux et gorgonzola Pomme	Potage Rôti de porc Lentilles Fromage frais salé
7 mars au 11 mars	Salade de riz Quiche thon tomates Salade verte Compote Gâteau sec	Potage aux vermicelles Chipolatas Brocolis Tomme des ardoisiers	Carottes rapées Pâtes aux légumes Poire	Potage Poisson Ratatouille semoule Panna Cotta/ coulis de fruits
14 mars au 18 mars	Pâté de campagne Rôti de dinde Haricots blancs Salade de fruits	Potage blanquette de moules riz Briquette de chèvre	Salade de pomme de terre Lasagnes de légumes Mousse au chocolat Gâteau sec	Potage Jambon blanc Frites Compote - Gateau sec
21 mars au 25 mars	Taboulé sauté de veau Pâtes Kiwi	Potage Poisson Chou-fleur Béchamel Fromage frais	Œufs mimosa Gratins de courgettes Gâteau Yaourt	Potage Saucisses Lentilles Yaourt
28 mars au 1er avril	Macédoine Pâtes Carbonara Emmental	Potage poisson purée de carottes Fruit	Céleri rémoulade Omelette Gratin de chou fleur Gâteau au chocolat	Potage sauté de bœuf blé Crème caramel
4 avril au 8 avril	Saucisson Rôti de porc Jardinière de légumes Fruit	Tomates - concombres Hachis parmentier Compote	Potage aux vermicelles pizza champignons salade cabecou	Betteraves en salade Poisson Riz Crème au chocolat
11 avril au 15 avril	Salade verte Pâtes à la bolognaise Banane	Pâté de campagne Poisson Ratatouille/semoule Caillade	Menus de Pâques	Radis au beurre Chipolatas Lentilles Tarte aux pommes

Menus végétariens : Tous les jeudis.

Crudités et fruits peuvent varier selon la saison et le stock.



Poisson issu de la pêche durable.



Produits Bio.



Fait maison.

Viande Bovine d'origine française.



Gaec la Martinerie, Ferme La Prade, Laiterie Lilly, Tallerie Clément, Lunatelli, Un Brin de chèvre, Berthy Benoit, Ets Mazières, Gaec Mathou, Viandes de Corrèze.

