



Menu restaurants scolaires Mars

2019

INFOS

LES INSCRIPTIONS
A LA CANTINE
SE PRENNENT :

au service Education
28 Bd Marcel Pagnol
pour les élèves
de Châteauneuf
(04 42 76 90 25)

* à la Mairie Annexe
de La Mède
pour les élèves de
La Mède
(04 42 76 89 15 ou
04 42 76 89 16)

Les menus sont susceptibles de
contenir des allergènes :
céréales, crustacés, œufs,
poissons, arachides, soja,
lait, fruits à coques, céleri,
moutarde, sésame, lupin,
anhydride sulfureux, mollusques

Vendredi 1



charcuterie
filet de colin provençale
cœur de blé
fromage
fruit

Jeudi 7

salade verte
tortellinis au bœuf
fromage **Bio**
compote



Vendredi 8

salade de lentilles
nuggets de poisson
haricots verts
fromage
fruit

Jeudi 14

taboulé maison
poulet rôti
julienne de légumes
yaourt mixé



Vendredi 15

charcuterie
poisson sauce citron
riz safrané
fruit

Jeudi 21

tomates / pois chiches
émincé de poulet
pommes noisettes
fruit

Vendredi 22

salade niçoise
poisson pané
chou-fleur/PdT béchamel
yaourt nature sucré

Jeudi 28

salade de riz
œuf dur
épinards béchamel
fruit

Vendredi 29

rillettes de sardines
mini aioli/ filet de morue
pommes de terre/carottes
pâtisserie



Lundi 4

potage
saucisse
petits pois / carottes
fromage
fruit

Mardi 5

tomates / maïs / concombre
escalope de dinde
poêlée de légumes
fromage blanc



Lundi 11

Lundi vert

potage
raviolis au fromage
fruit

Mardi 12

salade composée
boulettes à l'orientale
semoule de couscous
petits suisses

Lundi 18

potage
steack haché
jardinière de légumes
fruit

Mardi 19

carottes râpées
rôti de veau
boulgour
compote



Lundi 25

Lundi vert

potage
poêlée bretonne
pané de blé
fromage
fruit

Mardi 26

céleri/thon
bœuf bourguignon
pâtes/emmental
dessert lacté