

Cantine Municipale de POMPAIRE

MENUS DU MOIS DE DE MARS

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 07-avr				
Du 10 au 14-mars	Céléri rémoulade  Spaghettis bolo végétales  Tomme de montagne  Compote de pommes  Quatre-quart  	Salade de riz niçoise  Gourmet de colin  Brocolis  Fromage de chèvre  Fruit de saison 	Choux rouge aux pommes  Blanquette de dinde  Purée  Yaourt nature  Choux à la crème 	Saucisson à l'ail  Tajine de porc  Duo de légumes  Camembert  Fruit de saison  
Du 17 au 21-mars	Carottes rapées  Filet de merlu sauce hollandaise  Blé  Fromage de chèvre  Crème au chocolat 	Œuf mayonnaise  Hachis parmentier végétarien  Yaourt aromatisé  Madeleine  	Radis noir  Steak haché sauce tomate  Haricots verts  Fromage  Éclair au chocolat 	Betteraves rouges  Jambon braisé sauce forestière  Pommes de terre rissolées  Fromage  Fruit de saison  
Du 24 au 28-mars	Salade de mâche  Chili con carné  Yaourt aromatisé  Pêches au sirop  Gâteau 	Crêpe au jambon  Rôti de porc  Brocolis  Saint Paulin  Fruit de saison 	Salade savoyarde  Aiguillette de volaille à la crème  Carottes vichy  Fromage de chèvre  Crème à la vanille 	Salade de perles  Lasagnes aux épinards  Yaourt nature  Fruit de saison  Gâteau  
Du 31-mars au 04-avr	Salade de quinoa  Porc au caramel  Petit pois  Fromage de chèvre  Fruit de saison  	Salade endives/jambon/emmental  Boules bœuf sauce tomate  Frites  Camembert  Crème caramel 	Œuf mayonnaise  Filet de colin sauce citron  Julienne de légumes  Flan patissier 	Salade coleslaw  Tartiflette végétarienne  Fromage de chèvre  Compote de pommes  Gâteau  

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :

bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

Cantine Municipale de POMPAIRE

Menus du mois de AVRIL

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 7 au 11-avr	<p>Saucisson à l'ail Blanquette de veau Brocolis Tomme de montagne Fruit de saison</p> 	<p>Salade piémontaise Dos de cabillaud sauce hollandaise Riz Yaourt aromatisé Poires au sirop</p> 	<p>Carottes rapées Pâtes bolo végétarienne Fromage Mousse au chocolat Spéculoos</p> 	<p>Friand Poulet au curry Haricots verts Fromage blanc Fruit de saison</p> 
Du 14 au 18-avr.	<p>Céleri rave Gratin de pommes de terre au fromage Cabris Purée pommes/poires Gâteau</p>  	<p>Salade de riz niçois Nuggets de poisson Brocolis Fromage de chèvre Fruit de saison</p> 	<p>Salade de Cajun Pâtes au poulet et à la crème Yaourt nature Tourteau fromagé</p>  	<p>Pâté de campagne Sauté de veau marengo Légumes Tomme de vache Fruit de saison</p> 
Du 21 au 25-avr.				
Du 28-avr. au 02-mai				

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

Bonnes vacances