



























































































Cantine Municipale de POMPAIRE

MENUS DU MOIS DE MARS

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 08-mars	 Salade de perles au chorizo  Porc au caramel  Carottes vichy  Brie  Fruit de saison 	 Salade endives/jambon/emmental  Sauté de bœuf  Frites  St Paulin  Crème caramel	 Œuf mayonnaise  Gourmet de colin  Brocolis  Fromage  Flan patissier Maison 	 Salade coleslaw  Blé tomaté végétal   Fromage de chèvre  Compote pomme/fraise  Petit gateau 
Du 11 au 15-mars	 Pâté de campagne  Osso bucco de veau  Et sa garniture  Tomme d'Anjou  Fruit de saison 	 Concombres à la crème  Dos de cabillaud sauce citron  Riz basmati  Yaourt aromatisé  Gateau 	 Carottes rapées  Lasagnes aux épinards   Fromage  Mousse au chocolat  Spéculoos 	 Friand  Poulet au curry  Haricots verts  Fromage blanc  Fruit de saison 
Du 18 au 22-mars	 Céleri remoulade  Spaghetti végétal à la tomate   Emmental  Compote  Quatre quart	 MENU OCEANIQUE	 Choux rouge aux pommes  Sauté de dinde  Purée  Yaourt nature  Tourteau fromagé 	 Saucisson à l'ail  Jambon poêlé sauce forestière  Brocolis  Tomme de vache  Fruit de saison 
Du 25 au 29-mars	 Salade composée  Filet de colin sauce hollandaise  Semoule  Fromage  Crème au chocolat	 Concombres vinaigrette  Pâtes aux légumes grillées  Choux à la crème  Gateau 	 Radis noirs  Fricadelles sauce tomate  Haricots verts  Fromage  Flan patissier Maison 	 Betteraves rouges  Sauté de porc à la moutarde  Pommes de terre rissolées  Cabris  Fruit de saison 

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier









































produits locaux



menu végétarien

Cantine Municipale de POMPAIRE

Menus du mois d'Avril

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	
Du 2 au 05-avr		Crêpes au jambon Saucisses   Brocolis  Fromage blanc  Fruit de saison 	Salade savoyarde  Poulet à la crème  Petits pois/carottes  Crème au chocolat Gâteau 	Salade composée  Chili végétal  Yaourt nature  Fruit de saison  Biscuit 
Du 8 au 11-avr	 Salade de blé  Tajine de porc  Haricots verts  Yaourt aromatisé  Fruit de saison 	Salade endives jambon/emmental  Boules bœuf sauce tomate  Pommes de terre sautées  Edam  Crème caramel 	Œuf mimosa  Filet de hoki sauce citron  Julienne de légumes   Yaourt nature  Donut 	Tomates vinaigrette  Nouilles chinoises  Fromage de chèvre   Compote   Gâteau 

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

Bonnes vacances