

MENUS de la Cantine scolaire des Ecoles publiques de Saint-Sylvestre-sur-Lot



	DU 07/01 AU 11/01/2019	DU 14/01 AU 18/01/2019	DU 21/01 AU 25/01/2019	DU 28/01 AU 01/02/2019	DU 04/02 AU 08/02/2019
LUNDI	Céleri rémoulade Raviolis à l'italienne gratinés Compote de fruits	Carottes râpées BIO Jambon blanc Frites Yaourt velouté aux fruits*	Potage de pois cassés Cordon bleu Brocolis aux amandes Salade de fruits	Concombre sauce yaourt Egrené de bœuf* à la bolognaise Spaghettis Fruit frais BIO	Potage de carottes BIO à la crème Filet de colin Riz cantonais Crème dessert
MARDI	Tourin Dos de colin Carottes BIO à la crème Riz au lait maison	Soupe aux choux Emincé de dinde* / sauce champignons Blé BIO Fromage frais demi/sel*	Salade verte BIO / dés de gruyère Haut de cuisse de poulet* aux olives Duo panais /pomme de terre Tarte aux pommes	Salade de lentilles Poisson blanc à la bordelaise Mélange cucurbitacées/carottes* Semoule maison	Nems de poulet / salade verte BIO Rôti de dinde* Jardinière de légumes Fromage blanc au miel
JEUDI	Salade de betteraves et pommes Saucisses de porc Pâtes au fromage Poire au chocolat	Velouté de chou-fleur BIO Parmentier de colin Liégeois goût vanille/caramel*	Velouté de légumes Tortellini carné à la tomate et au basilic Yaourt nature sucré	Velouté poireaux/ pomme de terre BIO Galette de quinoa à la provençale Carottes BIO persillées Tartare ail/fines herbes	Salade d'endives au roquefort Sauté de porc* au caramel Pomme de terre vapeur Fruit frais BIO
VENDREDI	Velouté de légumes et fromage fondue Boulette de viande à l'agneau sauce tomate/Boulgour BIO Pâtisserie	Tarte aux 3 fromages Cuisse de lapin* en sauce Riz Fruit frais BIO	Soupe de fèves Poissonnette panée Haricots vert Flan maison	Salade verte BIO / beignet de calamar Côtes de porc* Flageolets Yaourt	Tourin à la tomate Escalope hachée de veau Gratin de chou- fleur et pomme de terre Beignet aux pommes

*Produit d'Origine Française

