











MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 4 novembre au 8 novembre

Déjeuner

	LUNDI 04/11	MARDI 05/11	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
Entrée	Salade du meunier	Celeri remoulade	Pdt cube et thon a la vgtte	Salade au comte
Plat	Roti de boeuf vbf 	Omelette au fromage bio 	Escalope de plt a l'estragon 	Coeur filet merlu sce vierge 
Garniture	Galettes de legumes	Pdt roties au laurier 	Brocolis persilles	Epinards haches a la creme bio 
Fromage	Fromage blanc nature bio 		Brie bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan au chocolat	Banane bio 	Crepe pate a tartiner

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 11 novembre au 15 novembre

Déjeuner

	LUNDI 11/11	MARDI 12/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
Entrée	Riz mais bio au surimi 	Feuillete au fromage bio 	Salade verte aux crevettes	Betteraves bio 
Plat	Roti de veau en cocotte 	Aiguillettes de blé panées tomate chevre 	Croque monsieur 	Cube saumon creme d'aneth
Garniture	Carottes vichy agriconfiance 	Puree pdt et chou fleur 	Feculent du jour	Pdt roties au laurier bio 
Fromage		Carre frais 17.5% 25 bio 		Yaourt nature bio et sucre 
Dessert	Pomme golden	Fruit de saison bio 	Mousse chocolat bio 	Tarte a la noix de coco

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Origine



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 18 novembre au 22 novembre

Déjeuner

	LUNDI 18/11	MARDI 19/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade verte aux noix	Batavia bio aux croutons 	Potage tomate vermicelles
Plat	Curry de legumes à l'indienne 	Emince dinde sauce curry 	Saute de boeuf bourguignon 	Aiguillette de colin d'alaska fish and chips
Garniture	Semoule bio 	Haricot beurre au beurre	Riz creole bio 	Spaghettis bio au fromage 
Fromage	Yaourt vanille au lait entier bio 		Camembert bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Eclair chocolat	Compote de pomme bio 	Banane bio 














* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 25 novembre au 29 novembre

Déjeuner

	LUNDI 25/11	MARDI 26/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11
Entrée	Salade de chou rouge	Betteraves bio 	Oeuf mimosa ecale bio 	Tarte poireau feuilletage
Plat	Boeuf emince au paprika 	Lasagnes chevre poireau 	Filet de poulet sce basquaise 	Dos de colin sauce crustace 
Garniture	Cereales gourmandes bio 	Feculent du jour	Coquillette bio beurre 	Puree potiron ce2 et puree flocon 
Fromage	St nectaire aop 			Comte aop 
Dessert	Creme dessert caramel	Fruit de saison bio 	Donut sucre	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)













Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 2 décembre au 6 décembre

Déjeuner

	LUNDI 02/12	MARDI 03/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
Entrée	Potage legume bio 	Crepe fromage	Celeri remoulade	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Saute de boeuf aux carottes 	Omelette aux fines herbes bio 	Haut de cuisse poulet grille bio 	Calamar a la romaine
Garniture	Puree de pommes de terre bio 	Haricots verts persilles 	Poelee rustique	Wedges
Fromage	Emmental bio 		Babybel bio 	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio 	Flan patissier	Creme au chocolat bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Recette BIO



Fait maison














Origine



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 9 décembre au 13 décembre

Déjeuner

	LUNDI 09/12	MARDI 10/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Entrée	Coquillettes sce vgte bio olives 	Salade coleslaw	Salade bio printaniere 	Radis au sel
Plat	Omelette au fromage bio 	Emince de boeuf aux oignons	Poule au pot 	Merlu et sa sce crustaces 
Garniture	Poelee champetre	Haricots verts persilles 	Legumes poule au pot	Puree de potiron
Fromage		Cantal aop 		Brie bio 
Dessert	Fruit de saison bio 	Beignet framboise	Compote pomme bio 	Petit bio aux fruits 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Recette BIO



Fait maison



Origine



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 16 décembre au 20 décembre

Déjeuner

	LUNDI 16/12	MARDI 17/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
Entrée	Salade à l'emmental bio 	Carotte rapée vinaigrette bio 	Toast de pate de campagne et cornichons	
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre 	Emincé de veau façon blanquette	Aiguillette plt orange sesame 	Hamburger de boeuf maison 
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Riz creole bio 	Pomme de terre etoiles & sapins	Frites
Fromage			Comte aop 	
Dessert	Poires bio au sirop léger 	Flanby vanille caramel	Buchette glacee assortie	Fondant au chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Volaille française



Fait maison



Appellation d'origine protégée

