

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 6 janvier au 10 janvier

Déjeuner

LUNDI 06/01

MARDI 07/01

JEUDI 09/01

VENDREDI 10/01

Entrée

Salade coleslaw bio



Crudites de saison bio



Celeri rave sauce mayonnaise

Crudites de saison bio



Plat

Curry de legumes à l'indienne



Saute de boeuf



Cuisse de poulet ce2 sauce diable



Spaghettis bio aux fruits de mer



Garniture

Salade bio



Haricot beurre au beurre

Melange aux 3 cereales

Fromage

Babybel bio



Fourme d'ambert aop



Dessert

Galette frangipane

Riz au lait sauce caramel maison bio



Creme au chocolat

Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

-Quilibre



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 13 janvier au 17 janvier

Déjeuner

LUNDI 13/01

MARDI 14/01

JEUDI 16/01

VENDREDI 17/01

Entrée

Potage de legumes
bio natura



Feuille de fromage

Betteraves bio



Pizza royale

Plat

Saute de dinde a la
creme



Lasagne provencale



Emince de boeuf a la
moutarde

Aiguillette colin
alaska panee citron



Garniture

Penne bio beurre



Feculent du jour

Pommes de terre
vapeur maison



Puree potiron ce2 et
puree flocon



Fromage

Brie bio



Bleu auvergne



Dessert

Salade de fruits de
saison bio



Tarte noix de coco

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 20 janvier au 24 janvier

Déjeuner

LUNDI 20/01

MARDI 21/01

JEUDI 23/01

VENDREDI 24/01

Entrée

Brocolis a la sauce
salade

Salade verte bio au
thon

Carotte rapee
vinaigrette bio

Salade de choux
rouge et blc

Plat

Roti de boeuf sauce
bearnaise

Aiguillette de poulet
curry lait de coco

Omelette a la
ciboulette bio

Pave de hoki sce aux
herbes

Garniture

Haricots beurre extra
fin persilles

Chou fleur persille

Ratatouille

Epinards branches a
la creme
agriconfiance

Fromage

Tomme catalane

Yaourt nature bio
origine

Dessert

Salade de fruits de
saison bio

Eclair au chocolat

Flan patissier

Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Produit MSC



Origine



TRANS GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 27 janvier au 31 janvier

Déjeuner

LUNDI 27/01

MARDI 28/01

JEUDI 30/01

VENDREDI 31/01

Entrée

Quinoa aux tomates
et concombre

Salade chinoise



Feuillete fromage

Salade pommes
gouda bio



Plat

Aiguillettes de blé
panées tomate chevre
sauce tomate



Saute de poulet
sauce soja



Blanquette veau a
l'ancienne



Accras de morue

Garniture

Poelee champetre

Riz cantonnais

Duo de pdt et
carottes bio natura



Ble au beurre

Fromage

Munster



Yaourt nature bio
origine



Dessert

Fruit de saison bio



Litchis et sorbet coco

Fruit de saison bio



Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Viande bovine française



Appellation d'origine protégée



-Quilibre

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 3 février au 7 février

Déjeuner

LUNDI 03/02

MARDI 04/02

JEUDI 06/02

VENDREDI 07/02

Entrée

Carotte rapée edam bio



Pois chiche bio aux oignons bio



Celeri remoulade

Carottes rapées bett. emmental

Plat

Omelette a la ciboulette bio



Saute de boeuf a l'indienne vbf bio



Chili con carne



Calamars romaine sce tartare

Garniture

Fondue de poireaux au curry

Carottes vichy agriconfiance



Riz creole bio



Puree de pommes de terre bio



Fromage

Babybel bio



Yaourt nature bio origine



Dessert

Chou a la creme

Fruit de saison

Mini roule a l' abricot

Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Origine



TRANS-GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 10 février au 14 février

Déjeuner

LUNDI 10/02

MARDI 11/02

JEUDI 13/02

VENDREDI 14/02

Entrée

Boullgour aux crevettes



Radis beurre

Salade de h. verts sce vtgte



Salade a l'emmental bio

Plat

Omelette au fromage bio



Roti de boeuf vbf



Cuisse de poulet ce2 aux herbes



Dos colin sauce au beurre blanc



Garniture

Champignons sautes

Pommes de terre sautées bio natura



Lentilles corail

Epinards branches a la creme agriconfiance



Fromage

Yaourt vanille au lait entier bio



Brie bio



Dessert

Fruit de saison bio



From blanc vanille bio



Fruit de saison

Paris brest praline

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Origine



Recette BIO



Viande bovine française



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Produit MSC

e-Quilibre

TRANS GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 17 février au 21 février

Déjeuner

LUNDI 17/02

MARDI 18/02

JEUDI 20/02

VENDREDI 21/02

Entrée

Salade du meunier

Salade d'endives sce
vgtte bio

Macedoine
mayonnaise bio

Celeri rave et olive
vinaigrette

Plat

Galette de quinoa et
champignons
persilles

Saute de poulet au
curry

Emince de veau poele

Cassolette de merlu
dieppoise

Garniture

Carottes vichy
agriconfiance

Pdt grenaille origine

Penne bio beurre

Brocolis persilles

Fromage

Comte origine aop

Brie bio

Dessert

Pomme golden

Flan au chocolat

Fruit de saison bio

Semoule au lait bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Origine



Appellation d'origine protégée

-Quilibre

TRANSGOURMET