

MENUS CANTINE LESTIAC

Maternelle - Menu du 3 novembre au 7 novembre

Déjeuner

	LUNDI 03/11	MARDI 04/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
Entrée	Boulgour bio aux crevettes 	Radis beurre	Salade de haricots verts agriconfiance vinaigrette 	Batavia bio aux croutons 
Plat	Haut de cuisse poulet grille 	Omelette au fromage bio 	Roti de boeuf au jus 	Coeur filet merlu sce vierge 
Garniture	Fondue de poireaux	Pdt roties au laurier 	Lentilles bio 	Epinards branches a la creme agriconfiance 
Fromage	Yaourt bio a la vanille 			Cantal aop 
Dessert	Madeleine pépites de chocolat	Fruit de saison bio 	Yaourt aux fruits mixes bio 	Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Origine



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Maternelle - Menu du 10 novembre au 14 novembre

Déjeuner

	LUNDI 10/11	MARDI 11/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
Entrée	Riz mais bio au surimi 	Crepe fromage	Potiron roti aux herbes de provence 	Pizza au fromage
Plat	Escalope de dinde poelee 	Cube saumon creme d'aneth	Falafel semoule et tajine de légumes 	Nuggets de poulet halal 
Garniture	Carottes vichy ce2 	Puree pdt et chou fleur 	Feculent du jour	Pdt roties au laurier bio 
Fromage			Yaourt nature sojasun 	Saint paulin bio 
Dessert	Creme au chocolat	Pomme gala bio 	Pomme pochee aux noix et cannelle	Banane bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Recette HALAL



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



MENUS CANTINE LESTIAC

Maternelle - Menu du 17 novembre au 21 novembre

Déjeuner

	LUNDI 17/11	MARDI 18/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Entrée	Carottes râpées aux olives bio 	Salade de gésiers	Batavia bio aux croutons 	Celeri rave sauce mayonnaise
Plat	Curry de légumes à l'indienne 	Brochette de poisson meunière	Dos de colin lieu aux amandes 	Emince bœuf marine kentucky
Garniture	Salade bio 	Haricot beurre au beurre	Spaghettis au beurre 	Riz créole bio 
Fromage	Brie bio 			Fourme d'ambert aop 
Dessert	Fruit de saison bio 	Semoule au lait bio 	Fromage blanc coulis fruits rouges bio 	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



MENUS CANTINE LESTIAC

Maternelle - Menu du 24 novembre au 28 novembre

Déjeuner

	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
Entrée	Chou rouge a la vinaigrette 	Betteraves bio 	Salade d'endives vinaigrette	Quiche lorraine bande 1kg
Plat	Boeuf emince au paprika 	Lasagnes chevre epinards 	Haut de cuisse de plt au jus 	Dos de colin bonne femme 
Garniture	Cereales gourmandes bio 	Feculent du jour	Coquille bio beurre 	Puree potiron ce2 et puree flocon 
Fromage	Camembert bio 		Comte aop 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Kiwi	Banane bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



MENUS CANTINE LESTIAC

Maternelle - Menu du 1 décembre au 5 décembre

Déjeuner

	LUNDI 01/12	MARDI 02/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
Entrée	Potage de légumes bio natura 	Crepe fromage	Celeri rave sauce mayonnaise	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Saute de boeuf aux carottes 	Omelette aux fines herbes bio 	Haut de cuisse poulet grille bio 	Merlu et sa sauce citron maison 
Garniture	Puree de pommes de terre bio 	Haricots verts persilles 	Poelee rustique	Epinards branches a la creme agriconfiance 
Fromage	Emmental bio 		Maroilles aop 	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio 	Flan patissier aux pommes	Semoule au lait bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Origine



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Maternelle - Menu du 8 décembre au 12 décembre

Déjeuner

	LUNDI 08/12	MARDI 09/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Entrée	Salade d'endives aux croutons bio 	Salade coleslaw bio 	Coquillettes sce vgte bio olives 	Radis au sel
Plat	Galette quinoa provencale	Merlu et sa sce crustaces 	Poule au pot 	Emince de boeuf aux oignons
Garniture	Poelee champetre	Haricots verts persilles 	Legumes poule au pot	Puree de potiron
Fromage		Cantal aop 		Brie bio 
Dessert	Creme renversee 	Beignet framboise	Riz au lait sauce caramel maison bio 	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison

 Origine



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Maternelle - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrée	Salade à l'emmental bio 	Carotte rapée vinaigrette bio 	Rillettes du Mans cornichon salade	Feuillete au fromage bio 
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chèvre 	Emincé de veau façon blanquette	Roti de bœuf sœ forestière 	Poisson du jour aux amandes 
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Riz créole bio 	Duo h. verts sauce à la noisette pdt duchesse	Fondue de poireaux
Fromage			Comté origine aop 	Babybel bio 
Dessert	Poires bio au sirop léger 	Crème brûlée bio 	Sapin vanille	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 3 novembre au 7 novembre

Déjeuner

	LUNDI 03/11	MARDI 04/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
Entrée	Boulgour bio aux crevettes 	Radis beurre	Salade de haricots verts agriconfiance vinaigrette 	Batavia bio aux croutons 
Plat	Haut de cuisse poulet grille 	Omelette au fromage bio 	Roti de boeuf au jus 	Coeur filet merlu sce vierge 
Garniture	Fondue de poireaux	Pdt roties au laurier 	Lentilles bio 	Epinards branches a la creme agriconfiance 
Fromage	Yaourt bio a la vanille 			Cantal aop 
Dessert	Madeleine pépites de chocolat	Fruit de saison bio 	Yaourt aux fruits mixes bio 	Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO

 Origine



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 10 novembre au 14 novembre

Déjeuner

	LUNDI 10/11	MARDI 11/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
Entrée	Riz mais bio au surimi 	Crepe fromage	Potiron roti aux herbes de provence 	Pizza au fromage
Plat	Escalope de dinde poelee 	Cube saumon creme d'aneth	Falafel semoule et tajine de légumes 	Nuggets de poulet halal 
Garniture	Carottes vichy ce2 	Puree pdt et chou fleur 	Feculent du jour	Pdt roties au laurier bio 
Fromage			Yaourt nature sojasun 	Saint paulin bio 
Dessert	Creme au chocolat	Pomme gala bio 	Pomme pochee aux noix et cannelle	Banane bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 17 novembre au 21 novembre

Déjeuner

	LUNDI 17/11	MARDI 18/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Entrée	Carottes râpées aux olives bio 	Salade de gésiers	Batavia bio aux croutons 	Celeri rave sauce mayonnaise
Plat	Curry de légumes à l'indienne 	Brochette de poisson meunière	Dos de colin lieu aux amandes 	Emince bœuf marine kentucky
Garniture	Salade bio 	Haricot beurre au beurre	Spaghettis au beurre 	Riz creole bio 
Fromage	Brie bio 			Fourme d'ambert aop 
Dessert	Fruit de saison bio 	Semoule au lait bio 	Fromage blanc coulis fruits rouges bio 	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 24 novembre au 28 novembre

Déjeuner

	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
Entrée	Chou rouge a la vinaigrette 	Betteraves bio 	Salade d'endives vinaigrette	Quiche lorraine bande 1kg
Plat	Boeuf emince au paprika 	Lasagnes chevre epinards 	Haut de cuisse de plt au jus 	Dos de colin bonne femme 
Garniture	Cereales gourmandes bio 	Feculent du jour	Coquille bio beurre 	Puree potiron ce2 et puree flocon 
Fromage	Camembert bio 		Comte aop 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Kiwi	Banane bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 1 décembre au 5 décembre

Déjeuner

	LUNDI 01/12	MARDI 02/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
Entrée	Potage de légumes bio natura 	Crepe fromage	Celeri rave sauce mayonnaise	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Saute de boeuf aux carottes 	Omelette aux fines herbes bio 	Haut de cuisse poulet grille bio 	Merlu et sa sauce citron maison 
Garniture	Puree de pommes de terre bio 	Haricots verts persilles 	Poelee rustique	Epinards branches a la creme agriconfiance 
Fromage	Emmental bio 		Maroilles aop 	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio 	Flan patissier aux pommes	Semoule au lait bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 8 décembre au 12 décembre

Déjeuner

LUNDI 08/12

MARDI 09/12

JEUDI 11/12

VENDREDI 12/12

Entrée

Salade d'endives aux
croutons bio



Salade coleslaw bio



Coquillettes sce vgte bio
olives



Radis au sel

Plat

Galette quinoa provencale

Merlu et sa sce crustaces



Poule au pot



Emince de boeuf aux
oignons

Garniture

Poelee champetre

Haricots verts persilles



Legumes poule au pot

Puree de potiron

Fromage

Cantal aop



Brie bio



Dessert

Creme renversee



Beignet framboise

Riz au lait sauce caramel
maison bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Origine



Appellation d'origine protégée



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrée	Salade à l'emmental bio 	Carotte rapée vinaigrette bio 	Rillettes du Mans cornichon salade	Feuillete au fromage bio 
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chèvre 	Emincé de veau façon blanquette	Roti de bœuf sœ forestière 	Poisson du jour aux amandes 
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Riz créole bio 	Duo h. verts sauce à la noisette pdt duchesse	Fondue de poireaux
Fromage			Comté origine aop 	Babybel bio 
Dessert	Poires bio au sirop léger 	Crème brûlée bio 	Sapin vanille	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

