

# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 5 janvier au 9 janvier

## Déjeuner

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
Entrée	Salade coleslaw	Crudites de saison	Celeri rave sauce mayonnaise	Crudites de saison
Plat	Curry de legumes à l'indienne 	Steak de boeuf aux échalotes	Haut de cuisse de poulet ce2 americaine 	Spaghettis bio aux fruits de mer 
Garniture	Salade bio 	Haricot beurre au beurre	Melange aux 3 cereales	
Fromage				Fourme d'ambert aop 
Dessert	Galette rois frangipane	Riz au lait sauce caramel maison bio 	Creme renversee 	Fruit de saison bio 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Vegetarien



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée
















Recette BIO



# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 12 janvier au 16 janvier

## Déjeuner

	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
Entrée	Potage de legumes bio natura 	Betteraves bio 	Salade d'endives vinaigrette	Bouchee camembert salade pdt
Plat	Escalope de dinde au jus 	Lasagnes 3 fromages 	Boeuf emince sauce barbecue	Dos de colin bonne femme 
Garniture	Semoule bio 	Feculent du jour	Pommes de terre vapeur maison 	Puree potiron ce2 et puree flocon 
Fromage	Brie bio 		Cantadou ail & fines herbes	
Dessert	Salade de fruits de saison bio 	Banane bio 	Creme au chocolat bio 	Fruit de saison bio 









\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 19 janvier au 23 janvier

## Déjeuner

	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
Entrée	Brocolis a la sauce salade	Salade verte bio au thon 	Carotte rapee vinaigrette bio 	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Roti de boeuf sauce bearnaise 	Cote de porc vpf a la dijonnaise 	Omelette a la ciboulette bio 	Pave de hoki sce aux herbes 
Garniture	Puree de pommes de terre bio 	Navets confits	Ratatouille	Epinards branches a la creme agriconfiance 
Fromage	Babybel bio 	Yaourt nature bio origine 		
Dessert	Salade de fruits de saison bio 	Eclair vanille	Flan patissier aux pommes	Semoule au lait bio 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



France



Produit MSC



Origine



# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 26 janvier au 30 janvier

## Déjeuner

	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
Entrée	Penne bio chou rouge emmental	Veloute de carotte au thym	Macedoine ce2 remoulade	Salade pommes gouda bio
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre sauce tomate	Poulet roti	Emince de veau façon blanquette	Saumon sauce citron
Garniture	Poelee champetre	Ecrase pdt	Riz basmati bio	Fondue de poireaux
Fromage		Chevre buche	Yaourt nature bio origine	
Dessert	Fruit de saison bio	Clafoutis aux pommes noix	Fruit de saison bio	Compote pomme boudoir

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison












TRANS GOURMET

# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 2 février au 6 février

## Déjeuner

	LUNDI 02/02	MARDI 03/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
Entrée	Carotte rapée edam bio 	Pois chiche bio aux oignons bio 	Nems au poulet	Chou b/c mimolette emmental
Plat	Omelette a la ciboulette bio 	Dos de merlu aux herbes 	Emince de boeuf aux oignons	Haut de cuisse poulet grille 
Garniture	Fondue de poireaux au curry	Haricots verts persilles 	Poelee asiatique	Pdt vapeur maison fra 
Fromage		Babybel bio 	Fromage blanc nature bio 	
Dessert	Crepe au sucre	Fruit de saison	Litchis ananas sesame	Banane fruit

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Origine



TRANS GOURMET