

# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 20 avril au 24 avril

## Déjeuner

LUNDI 20/04

MARDI 21/04

JEUDI 23/04

VENDREDI 24/04

Entrée

Chou rouge a la vinaigrette



Betteraves bio



Celeri rave sauce  
mayonnaise

Quiche lorraine bande 1kg

Plat

Filet de saumon grille

Lasagne legume bio



Boeuf emince au paprika



Cassolette de colin et fruits  
de mer



Garniture

Risetti au beurre

Feculent du jour

Puree de pommes de terre  
bio



Carottes vichy ce2



Fromage

Fromage blanc bio au sucre



Cantafrais

Dessert

Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio

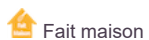


Fruit de saison bio



Snickers

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



Fait maison



Recette BIO



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 27 avril au 1 mai

## Déjeuner

LUNDI 27/04

MARDI 28/04

JEUDI 30/04

VENDREDI 01/05

Entrée

Meli melo de crudites

Panier feuilleté chèvre

Tomates cœurs artichaut  
vgtte

Macedoine sauce  
mayonnaise

Plat

Steak de bœuf aux  
échalotes

Galette quinoa provençale

Haut de cuisse poulet grille

Pave de poisson blanc msc  
à la provençale

Garniture

Wedges

H. verts à la vapeur bio

Poelee lyonnaise

Epinard haché au beurre  
bio

Fromage

Yaourt fruit 125 from

Babybel bio

Fromage blanc coulis fruits  
rouges

Dessert

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Gaufre liegeoise nature

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

e-Quilibre



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Produit MSC



Recette BIO

TRANS-GOURMET

# MENUS CANTINE LESTIAC

## Primaire - Menu du 4 mai au 8 mai

### Déjeuner

LUNDI 04/05

MARDI 05/05

JEUDI 07/05

VENDREDI 08/05

Entrée

Salade et radis en vinaigrette



Salade au maïs et au thon

Coeur de palmier en salade

Salade lentilles bio sce vgtte



Plat

Boulette panée de blé à la thaï sauce tomate



Saute de boeuf à l'indienne vbf bio



Escalope de dinde à l'estragon



Pave de hoki au beurre blanc



Garniture

Haricot beurre au beurre

Fusilli au beurre bio



Riz basmati bio



Courgettes à la vapeur bio



Fromage

Yaourt nature bio origine



Saint nectaire aop



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits

Fruit de saison bio



Crème renversée



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



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



# MENUS CANTINE LESTIAC

## Primaire - Menu du 11 mai au 15 mai

### Déjeuner

LUNDI 11/05

MARDI 12/05

JEUDI 14/05

VENDREDI 15/05

Entrée

Salade composee aux  
croutons

Accras de morue

Salade composee a  
l'emmental

Betteraves bio



Plat

Omelette nature bio



Rougail de saucisses

Emince de boeuf aux  
oignons

Filet de merlu sce bonne  
femme



Garniture

Pdt vapeur maison fra



Riz creole

Chou fleur persillé

Cereales gourmandes bio



Fromage

Brie bio



St moret



Dessert

Gateau basque

Banane rotie bio



Chou a la creme

Ananas f

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



Recette BIO



Fait maison



# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 18 mai au 22 mai

## Déjeuner

LUNDI 18/05

MARDI 19/05

JEUDI 21/05

VENDREDI 22/05

Entrée

Pate de campagne et cornichons

Radis beurre

Carotte rapée ail f bio

Pois chiche aux oignons

Plat

Roti de boeuf au jus

Tortelloni pomodoro mozzarella bio et sauce tomate

Roti porc echine au thym f .

Poisson du jour sce hollandaise

Garniture

Courgette a la creme

Lentilles bio

Ble au beurre

Fromage

Vache qui rit bio

Emmental bio

Dessert

Yaourt bio a la vanille

Creme au chocolat

Fruit de saison bio

Flan vanille au caramel bio

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

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

TRANSFOURMET

# MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 25 mai au 29 mai

## Déjeuner

LUNDI 25/05

MARDI 26/05

JEUDI 28/05

VENDREDI 29/05

Entrée

Salade aux asperges et  
mais

Melon jaune bio

Ble aux deux olives vgtte

Salade au pyrenees

Plat

Roti de veau au jus

Aiguillettes de blé panées  
epinard feta

Haut cuisse de plt bio au  
jus

Moules marinières

Garniture

Pois casse

Fusilli au beurre bio

Carottes vichy ce2

Frites bio

Fromage

Edam bio

Munster

Dessert

Fruit de saison bio

From blc sce caramel  
beurre sale bio

Fruit de saison bio

Eclair chocolat

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

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Vegetarien

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET