

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 2 novembre au 6 novembre

Déjeuner

LUNDI 02/11

MARDI 03/11

JEUDI 05/11

VENDREDI 06/11

Entrée

Veloute poireau



Radis beurre

Yeux de zombies (oeufs
mayonnaise olive)



Batavia bio aux croutons



Plat

Roti de boeuf au jus



Omelette au fromage bio



Marmite d'asticots au sang
de sorcière (emincé de
dinde sauce tomate)



Pave de poisson blanc a la
bordelaise

Garniture

Boulgour au beurre

Pdt sautees

Riz des tenebres



Epinards haches sce
bechamel bio



Fromage

Yaourt bio a la vanille



Cantal aop



Dessert

Fruit de saison bio



Liegeois chocolat agri
ethique



Creme de beaute a
l'hémoglobine (fromage
blanc coulis fruits rouges)

Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



Appellation d'origine protégée



Agri éthique



TRANS GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 9 novembre au 13 novembre

Déjeuner

LUNDI 09/11

MARDI 10/11

JEUDI 12/11

VENDREDI 13/11

Entrée

Penne bio chou rouge et
mais



Crepe fromage

Oeuf mimosa bio



Potage tomate vermicelles

Plat

Croq fromage



Pane de colin d'alaska



Blanquette de veau



Grillade echine porc lr au
vin



Garniture

Carottes vichy ce2



Puree pdt et chou fleur



Riz pilaf bio



Pdt roties au laurier bio



Fromage

Camembert bio



St paulin

Dessert

Creme au chocolat agri
ethique



Pomme gala bio



Tarte normande

Banane bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC



Fait maison



Label Rouge



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Agri éthique

e-Quilibre

TRANS GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 16 novembre au 20 novembre

Déjeuner

LUNDI 16/11

MARDI 17/11

JEUDI 19/11

VENDREDI 20/11

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

Sauté de poulet au basilic

Emincé bœuf mariné
kentucky

Garniture

Haricot beurre au beurre

Spaghettis au beurre



Riz créole bio



Fromage

Brie bio



Emmental bio



Dessert

Fruit de saison bio



Riz au lait nappé au
caramel agri éthique



Fromage blanc coulis fruits
rouges bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Agri éthique



TRANSFOURMATION

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 23 novembre au 27 novembre

Déjeuner

LUNDI 23/11

MARDI 24/11

JEUDI 26/11

VENDREDI 27/11

Entrée

Chou rouge a la vinaigrette



Betteraves bio



Crème de lentilles



Quiche lorraine

Plat

Boeuf emince au paprika



Lasagnes chevre epinards



Haut de cuisse poulet jaune grille hve



Dos de colin bonne femme



Garniture

Cereales gourmandes bio



Brocoli gratin

Potiron roti au thym

Fromage

Camembert bio



Comte origine aop



Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison

Banane bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



Recette Regionale



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



TRANS GOURMET

MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 30 novembre au 4 décembre

Déjeuner

LUNDI 30/11

MARDI 01/12

JEUDI 03/12

VENDREDI 04/12

Entrée

Potage de legumes bio
natura



Feuillete fromage

Betterave au vinaigrette
balsamique



Salade de choux rouge et
blanc

Plat

Saute de boeuf aux
carottes



Omelette aux fines herbes
bio



Pilon de poulet grille



Calamar a la romaine

Garniture

Puree pdt bio



Haricots verts persilles



Poelee rustique

Riz bio au beurre



Fromage

Emmental bio



Tomme catalane

Dessert

Fruit de saison

Fruit de saison bio



Flan patissier

Creme dessert vanille agri
ethique



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Origine



Agri éthique



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 7 décembre au 11 décembre

Déjeuner

LUNDI 07/12

MARDI 08/12

JEUDI 10/12

VENDREDI 11/12

Entrée

Lentilles vertes et tomates

Salade coleslaw bio

Coquillettes sce vgte bio
olives

Radis au sel

Plat

Nugget de ble vegetarien

Merlu et sa sce crustaces

Poule au pot

Emince de boeuf aux
oignons

Garniture

H. verts, tomate et
champignons

Semoule bio

Legumes poule au pot

Puree de potiron

Fromage

Cantal aop

Brie bio

Dessert

Liegeois chocolat agri
ethique

Donut sucre

Flan a la vanille agri
ethique

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



Agri éthique



MENUS CANTINE LESTIAC

Primaire - Menu du 14 décembre au 18 décembre

Déjeuner

LUNDI 14/12

MARDI 15/12

JEUDI 17/12

VENDREDI 18/12

Entrée

Salade à l'emmental bio



Carotte rapée vinaigrette bio



Panier emmental et salade

Plat

Aiguillettes de blé panées
tomate chevre



Emince de veau façon
blanquette

Fondant de poulet farci aux
cepes sce forestiere

Cheese burger



Garniture

Macaroni au beurre bio



Riz creole bio



Gratin dauphinois et ecrase
de potiron

Frites bio



Fromage

Saint nectaire aop



Dessert

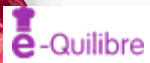
Fruit de saison

Ile flottante caramel
boudoir

Buchette glacee assortie

Brownie chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée

