

Cantine Saint-Georges
Mars 2023

		Jeudi 2 Céleri rémoulade Gratin de poisson Yaourt Fruit	Vendredi 3 Salade endive Carbonnade de bœuf Carotte braisée Fromage Tarte aux pommes
Lundi 6 Velouté endive Risotto aux poireaux Fromage Fruit	Mardi 7 Flan aux légumes Gigot agneau Haricot blanc Yaourt Fruits	Jeudi 9 Endive en salade Poisson Poêlée de chou Fromage Donut's	Vendredi 10 Salade verte Escalope de dinde panée Petit pois Fromage Riz au lait
Lundi 13 Soupe légumes Œuf dur en verdurette d'épinard Fromage Fruit	Mardi 14 Carotte râpée Goulasch Pomme de terre vapeur Fromage Mousse framboise	Jeudi 16 Salade de pâtes au saumon fumé Poisson Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Vendredi 17 Rillettes de thon sur toast Blanquette de dinde Pâte Fromage Fruit au sirop
Lundi 20 Betterave rouge au orange et pignon Chili de légumes Fromage Fruit	Mardi 21 Salade de riz Chou de Bruxelles aux lardons Yaourt Fruit	Jeudi 23 Radis avec beurre Poisson Poêlée de légumes Fromage Compote	Vendredi 24 Roulé de jambon aux carottes Poulet Haricot vert Fromage Beignet
Lundi 27 Œuf mayonnaise Spaghetti carbonara végétale Fromage Fruit	Mardi 28 Salade verte Hamburger maison P d T au four Fromage Glace	Jeudi 30 Betteraves rouges Parmentier de poisson aux carottes Riz au lait Fruit	Vendredi 31 Taboulé Saucisse Lentille Fromage Mousse banane

La responsable de la cantine se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont cuisinés et transformés sur place, les fruits et légumes frais sont privilégiés.