

Cantine Saint-Georges
Mars 2024

<p>Lundi 4</p> <p>Soupe à la tomate Risotto aux champignons et flageolets Fromage Fruits au sirop</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Salade haricot blanc Petits salés aux lentilles Fromage Yaourt</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Salade haricot vert Chou fleur béchamel au poisson Riz au lait Fruit</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Rillettes sardines Escalope de dinde Flan de courgette Fromage Fruit</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Salade maïs Far normand salé Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Salade de riz Côte de porc Purée brocolis Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Endive en salade Poisson Pâte Flamby Fruit</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Salade verte Spaghetti bolognaise Fromage Yaourt</p>
<p>Lundi 18</p> <p>Betteraves rouges Hachis parmentier végétarien Fromage Yaourt</p>			
<p>Lundi 25</p> <p>Carotte râpée Chili de légumes Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Salade verte escalope de porc au bleu Riz Yaourt Fruit</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Friand Poisson Purée de chou fleur Yaourt Fruit</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Repas mexicain Salade à l'avocat et haricot rouge Lasagne de tortillas au bœuf et poivrons Fromage Churros</p>

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.