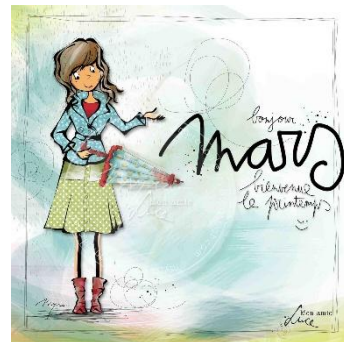


Menus cantine Mars



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Carottes râpées Curry de poulet Riz Fromage Compote pomme caramel	Nems de légumes Nouilles sautées au bœuf Nem banane chocolat	Céléri rémoulade Œufs durs à la crème Épinards Entremet	Feuilleté au fromage Filet de colin en sauce Purée de choux-Fleur Fromage Fruit
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Betteraves vinaigrette Pâtes Bolognaise végété Fromage Pomme	Pâté de la ferme Escalope de porc Poêlée de Légumes Tarte aux fruits	Salade thaï poulet crevettes Poisson sauce rose Blé Fromage Compote	Soupe de légumes Lentilles saucisses Yaourt
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Terrine aux deux saumons Steak haché Haricots verts Fromage blanc sucré Biscuit	Salade Croustillant au cheddar Frites Fruit	Haricot rouge tex-mex Lasagne de légumes et Fromage Yaourt	Museau vinaigrette Poisson Légumes Fromage Fruit
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Œufs durs mayonnaise Rôti de veau Petits pois carottes Fromage Yaourt	Salade de thon Poisson Riz Fromage Fruit	Salade coleslaw Sauté de canard Purée Fromage blanc	Feuilleté Steak fromage Haricots blancs à la tomate Compote

Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Ces menus sont consultables sur le site de la commune : www.saintpaer76.com

Légende :					
	Pêche française		Viande de porc français		Menu végétarien
	Volaille française		Viande d'agneau français		Élaboré par nos soins
	Viande bovine française		Produit issu de l'agriculture biologique		Menu sans viande
	Viande de veau français		Produits locaux		

Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus :

Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD – Saint-Paër
 La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair