Ville de
CAGNES-SUR-MER

70 % DE PRODUITS BIO

MENUS DE MARS 2024

AROMATES LOCAUX

PRODUITS LOCAUX

JOURS	SEMAINE DU 11/03 AU 15/03	SEMAINE DU 18/03 AU 22/03	SEMAINE DU 25/03 AU 29/03
LUNDI	Toast de fromage frais et tomates séchées Raviolis aux légumes du soleil Fruit de saison	Tarte à la tomate et Comté Veau aux citrons confits Pommes de terre vapeur Fruit de Saison	Salade verte Hachis Parmentier Vache Qui Rit Coktail de fruits
MARDI	Velouté de poireaux Omelette aux pommes de Terre Camembert Fruit de saison	Œufs durs mayo PRODUITS LOCAUX / Salade Verte Farfalles sauce Ricotta / Epinards et pois chiches grillés* Brie Ananas caramélisé	Salade Folette Daube Polenta Fromage Blanc aux fruits
MERCREDI	Salade paysanne (salade , fromage, tomates) Lasagnes de bœuf Compote de pommes	Salade au fromage Boulettes chasseur Ebly au jus + râpé Ile Flottante	Moules marinières Frites Kiri Fruit de Saison
JEUDI	Couscous au poisson Et ses légumes Chanteneige Yaourt aromatisé	Poulet rôti au jus Gratin Dauphinois Emmental Salade d'agrumes au citron	Potage de légumes Croustillant de pommes de terre au Reblochon Fruit de saison
VENDREDI	Thon au Cantadou Rougail saucisse Tomates / Riz Donuts	Potage au potiron et Kiri Truite saumonée amandes et miel Haricots verts persillés Mousse au chocolat	Carottes râpées aux raisins secs vinaigrette à l'orange Chili **Sin Carne** Riz + emmental râpé Beignets aux pommes maison

De plus, les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent.
Ils sont établis par une diététicienne diplômée.
Sur la semaine, au moins deux plats de légumes cuits sont proposés en accompagnement.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, …)

* recette du mois

Caisse des Ecoles