

restaurant scolaire de marchenoir du 13/01/2025 au 28/02/2025

res		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 13/01/2025 au 17/01/2025	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	crêpes au fromage hachi parmentier lentilles patates douces kiri fruit de saison	salade dés de gruyère sauté de dinde blé camembert flandise	piémontaise fisch and chips gratin brocolis carottes kiri tartes aux pommes	salade de haricots verts lasagne bolognaise brie fruit de saison
du 20/01/2025 au 24/01/2025	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	soupe de légumes tartiflette végétarienne crèmeux fruit de saison	carottes râpées cuisse de pintade petit pois carottes yaourt gateau sucré	cornet de macédoine hachi parmentier de colin gruyère crème pistache	betteraves rouges sauté de porc riz vache qui rit fruit de saison
du 27/01/2025 au 31/01/2025	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	carottes râpées coucous végétarien crèmeux fruit de saison	soupe butternut cuisses de poulet riz camembert fruit de saison	macédoine blanquette de saumon pommes de terre vapeur crèmeux mini fondant chocolat coco	salade dés de gruyère steak haché haricots verts pommes de terre chèvre compote
du 03/02/2025 au 07/02/2025	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	betteraves rouges maïs lasagne ricotta crèmeux fruit de saison	soupe poireaux pommes de terre filet mignon moutarde pates épinard gruyère fruit de saison	salade du pêcheur émincé poulet citron jardinière de légumes bio vache qui rit paris brest	salade dés de gruyère saucisse de volaille frites brie ananas
du 24/02/2025 au 28/02/2025	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	salade de blé croq fromage julienne de légumes bio vache qui rit fruit de saison	carottes râpées rôti de bœuf purée potimaron bio chèvre pommes au four	salade saint marco croque monsieur salade camembert éclair café	salade d'endives thon boudin blanc de canard purée de potimaron bio crèmeux salade de fruit

crudités
cuidités
plat protidique
féculent
fromage/produit laitier
produits sucrés
préfait et entrée >15%



Votre cantine valorise les produits locaux

- pomme de terre et légumes bio : **Le Panier d'ahaut à Lorges**
- Cuisse de poulet : **Ferme de la Chambrerie à Ste Gemmes**
- saucisses : **Ferme de la Chambrerie à Ste Gemmes**
- lentilles et quinoas : **Ferme des 4 vents à la Chapelle St Martin**
- yaourt: **Le croc du merle à Muides**



|