



MAIRIE DE CABANAC et VILLAGRAINS

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 4 au 29 mars 2024



	Du 4 au 8 Mars	qualité	Du 11 au 15 Mars	qualité	Du 18 au 22 Mars	qualité	Du 25 au 29 Mars	qualité
LUNDI GOUTER	Potage de légumes Boule boeuf sauce tomate Semoule Mimolette Compote Yaourt aro + madeleine		Batavia-oignons frits Dhal de lentilles-butternut Pâtes semie-complètes Emmental Fruit frais de saison Pain + fromage	 	Bouillon vermicelles Sauté de dinde aux 4 épices Carottes rôties Saint Nectaire Tarte aux pommes Yaourt aro + madeleine	 	Crème de courge-carottes Bœuf goulasch Haricots-plats Yaourt au lait entier Barre Bretonne Pain + chocolat noir	
MARDI GOUTER	Salade verte aux croûtons Gratin à la Polonaise (chou-fleur, PdT, œuf dur) Petit-suisse Fruit frais de saison Pain + chocolat noir	 	Carottes râpées Boeuf aux olives Pommes sautées Gouda Flan au chocolat Brioche + confiture	 	Coleslaw Brandade de poisson Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison Céréales + lait	 	Salade au surimi Longe de porc rôtie Haricots-blancs à la tomate Camembert Fruit frais de saison Flan vanille + Brioche	
MERCREDI GOUTER	Toast chèvre-miel Poisson du jour au citron Epinards béchamel Tome Pâtisserie du chef Gâteau Marbré + lait	 	Chou chinois au sésame Croque-Monsieur Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc préparé Gâteau du chef + jus	 	Soupe de panais au curry Steak haché Petit-pois à la Française Plateau de fromages Liégeois Buon Appetite!	 	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Purée de patates douces Cantal Salade de fruits frais Gâteau Marbré + lait	
JEUDI GOUTER	Salade de chou aux raisins Rougail saucisse Riz créole Coulommiers Fruit frais de saison Flan vanille + brioche	 	Céleri râpé aux pommes Sauté de porc à l'ananas Blé pilaf Yaourt sucré Fruit frais de saison Céréales + lait	 	Tarte fine pesto-mozzarella Gnocchis à la Milanaise (sauce tomate-origan-lard)) Salade mélée Crème au citron Madeleine + compote	 	Carottes râpées ciboulette Coquillettes Sauce aux lentilles corail Mimolette Fromage blanc vanillé Gâteau du chef + jus	
VENDREDI GOUTER	Soupe Alphabet Rôti de veau Haricots-verts persillés Bleu d'Auvergne Yaourt aux fruits Pain + pâte à tartiner	 	Velouté patates douces-mâïs Colombo de poisson Chou romanesco Brie Pâtisserie du chef Pain + confiture	 	Salade mimosa Cari de pois-chiches Riz pilaf Tome blanche Fruit frais de saison Gâteau du chef + lait	 	Mousse de foie Lamelles d'encornets snackées Brocolis sautés Edam Fruit frais de saison Yaourt + Sablé	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



BIO



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local



IGP



AOP



MSC



ALLERGENES

SEMAINE 1

ALLERGENES

SEMAINE 2

ALLERGENES

SEMAINE 3

ALLERGENES

SEMAINE 4