Restaurant scolaire Cagny / Primaires
Du 19/02/2024 au 23/02/2024

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Tartiflette /Parmentier au fromage		**Yaourt** aromatisé	**Kiwi Bio**
mardi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Macédoine de légumes - Mayonnaise	Boulettes à l'agneau - Sauce à la lombarde /Boulettes végétariennes - Sauce à la lombarde	Carottes	Petit moulé nature	Gaufre de Liège
mercredi	Friand au fromage	Riz de Camargue au potiron et emmental façon risotto		**Suisse sucré**	Salade de fruits au sirop
jeudi	Salade façon cauchoise - Vinaigrette aux pommes	Haut de cuisse de poulet rôti - Sauce **crème d'Isigny** /Pané fromager	**Carottes de Créances**	Pont l'Evêque AOP	Riz au lait façon Teurgoule
vendredi					

Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf,porc et veau sont d'origine française.

2 elementaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Tartiflette /Parmentier au fromage		**Yaourt** aromatisé	**Kiwi Bio**
mardi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Macédoine de légumes - Mayonnaise	Boulettes à l'agneau - Sauce à la lombarde /Boulettes végétariennes - Sauce à la lombarde	Carottes	Petit moulé nature	Gaufre de Liège
mercredi	Friand au fromage	Riz de Camargue au potiron et emmental façon risotto		**Suisse sucré**	Salade de fruits au sirop
jeudi	Salade façon cauchoise - Vinaigrette aux pommes	Haut de cuisse de poulet rôti - Sauce **crème d'Isigny** /Pané fromager	**Carottes de Créances**	Pont l'Evêque AOP	Riz au lait façon Teurgoule
vendredi					

Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf,porc et veau sont d'origine française.

1 maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Tartiflette /Parmentier au fromage		**Yaourt** aromatisé	**Kiwi Bio**
mardi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Macédoine de légumes - Mayonnaise	Boulettes à l'agneau - Sauce à la lombarde /Boulettes végétariennes - Sauce à la lombarde	Carottes	Petit moulé nature	Gaufre de Liège
mercredi	Friand au fromage	Riz de Camargue au potiron et emmental façon risotto		**Suisse sucré**	Salade de fruits au sirop
jeudi	Salade façon cauchoise - Vinaigrette aux pommes	Haut de cuisse de poulet rôti - Sauce **crème d'Isigny** /Pané fromager	**Carottes de Créances**	Pont l'Evêque AOP	Riz au lait façon Teurgoule
vendredi					

Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf,porc et veau sont d'origine française.

Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf,porc et veau sont d'origine française.