Menus Ecole de Cairon

	LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
Entrée		Crêpe au fromage			Taboulé
Plat protidique	Lasagnes bolognaises	Escalope de volaille normande		Feijoada (boulettes de veau, haricot rouge, chorizo)	Nugget's de blé
Accompagnement	Plat complet	Carottes vichy		Riz	Haricots verts
Produit laitier	Vache qui rit			Yaourt sucré	
Dessert	Fruit frais	Liégeois vanille		Bojo de Laranja (gateau orange et amandes) FAIT MAISON	Compote de pommes

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Recette avec du porc

Menus Ecole de Cairon

	LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Entrée		Salade de pommes de terre cervelas cornichons			Céleri rémoulade
Plat protidique	Paupiette de veau forestière	Poisson meunière		Tajine de volaille à l'orange	Macaronis sauce tomate mozzarella
Accompagnement	Frites	Ratatouille		Beignets de brocolis	Plat complet
Produit laitier	Cantafrais			Brie	
Dessert	Fruit frais	Yaourt sucré		Fruit frais	Eclair au chocolat

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Recette avec du porc

Menus Ecole de Cairon

C'EST LE PRINTEMPS !

	LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Entrée	Crêpe au fromage				Pommes de terre vinaigrette échalotes
Plat protidique	Escalope de volaille napolitaine	Haché au boeuf sauce poivre		Beignets au calamar sauce tartare	Boulettes de soja sauce moutarde
Accompagnement	Haricots beurre provençale	Pommes sautées		Coquillettes	Carottes vichy
Produit laitier		Vache picon		Saint paulin	
Dessert	Yaourt sucré Local (Production locale)	Fruit frais		Compote pomme fraise	Cake marbré (FAIT MAISON)

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Recette avec du porc

Menus Ecole de Cairon

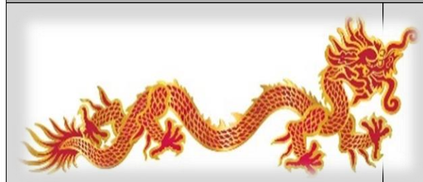
	LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
Entrée		Betteraves vinaigrette			
Plat protidique		Saucisse de Toulouse		Aiguillettes de volaille sauce pain d'épices	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate
Accompagnement		Flageolets		Pommes noisettes	Salade verte
Produit laitier				Camembert	Yaourt aromatisé
Dessert		Liégeois vanille		Moelleux au chocolat Pâques	Fruit frais

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Recette avec du porc

Menus Ecole de Cairon

	LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Entrée		Concombre vinaigrette			Salade chinoise (carottes, soja)
Plat protidique	Paupiette de volaille estragon	Dos de colin à la crème de curry		Aiguillettes de blé et carottes panées	Sauté de porc au caramel
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Purée de carottes		Haricots verts	Riz
Produit laitier	Samos			Yaourt sucré	
Dessert	Fruit frais	Crème dessert chocolat		Fruit frais	Cake noix de coco FAIT MAISON

Agriculture biologique | Recette végétarienne | Recette avec du porc

Menus Ecole de Cairon

	LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
Entrée	Coleslaw (carotte, chou)				Pamplemousse et sucre
Plat protidique	Escalope de volaille napolitaine	Poisson pané		Rôti de porc sauce normande	Raviolinis au fromage sauce tomate
Accompagnement	Blé pilaf	Ratatouille		Duo de pommes	Salade verte
Produit laitier		Petit suisse aux fruits		Bûchette de chèvre	
Dessert	Yaourt sucré	Fruit frais		Beignet au chocolat	Flan nappé caramel

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Recette avec du porc