



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS



Menus du mois de MARS 2025

Menu végétarien	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
	Salade composée Pizza Fruit	Macédoine/betteraves rouges Boulette/ bourguignon Pâtes Yaourt nature bio	Vermicelle à la tomate Sauté de poulet Petits pois/carottes Gâteau aux pommes	Terrine de pâté Brandade de morue Laitage
	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Menu végétarien	Potage ou Tourin Flan de légumes Compote, biscuit	Saucisson beurre Emincé de dinde à la crème Gratin de chou-fleur Salade de fruits	Velouté anti gaspi Rôti de porc Pois cassés Fromage blanc	Carottes râpées Poisson sauce chorizo Riz Crumble
	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Menu végétarien	Salade de lentilles/betteraves Quiche aux poireaux Laitage	Carottes/céleri rémoulade Saucisse Purée Fruit	Rillettes de poisson Lasagnes Salade de fruits	Soupe de légumes Poisson Haricots verts Pâtisserie
	Lundi 31 mars	Mardi 01 avril	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
Menu végétarien	Œuf mimosa Couscous de légumes Semoule Fruit	Salade composée Sauté de porc au cidre Jardinière de légumes Laitage	Vermicelle Bouchée au jambon Salade de fruits	Radis/beurre Blanquette de poisson P.de terre vapeur Tarte aux pommes

Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Épicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon

