Collège le Cèdre

Menu Cantine

Lundi 15 janvier

Semoule de brocoli, kaki, féta
ou Choix de crudités

Steak haché de boeuf
ou Lasagnes bolognaises
PLAT COMPLET

Gratin dauphinois
-

Fromage ou yaourt nature bio

Beignets
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

Mardi 16 janvier

Salade de riz à la niçoise
ou Choix de crudités

Dahl lentilles corail
ou Sauté de poulet Vallée d'Auge

Chou-fleur tandoori
ou Purée de butternut bio

Fromage ou yaourt nature bio

Fromage blanc stracciatella
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

Cuisiné sur place | Plat végétarien | Produit commandé sur Agrilocal 34 | Produit bio

Jeudi 17 janvier

Radis
ou Choix de crudités

Blanquette de saumon
ou Pané de hoki

Tagliatelle
ou Kasha (sarrasin, orge, millet)

Fromage ou yaourt nature bio

Salade d'agrumes
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

Vendredi 18 janvier

Feuilleté fromage
ou Choix de crudités

Carbonade de boeuf
ou Emincé de veau

Gratin d'endives
ou Poêlée céleri rave

Fromage ou yaourt nature bio

Yaourt fermier bio
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

Le brocoli était à l'origine un chou sauvage, poussant sur le littoral méditerranéen. Ce sont les Romains qui, un ou deux siècles avant notre ère, auraient commencé à le cultiver et à le sélectionner. Le brocoli a ainsi rapidement occupé une place de choix dans la gastronomie italienne. En France, il n'aurait fait son apparition sur les tables qu'au XVIe siècle, grâce à Catherine de Médicis.

- Fruits ou légumes crus
- Plat protéiné (viandes, poissons, œufs…)
- Fruits ou légumes cuits
- Produits laitiers
- Féculents
- Desserts sucrés

Menu susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements .