

MENU MARS 2025



Asso de Cantine
Artannes sur Indre



Menu à thème :
Carnaval / St Patrick



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Salade crétoise à la feta - Omelette pomme de terre <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte - Brie - Yaourt framboise 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade carnaval - Poulet rôti <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brunoise de légumes - St Morêt - Beignet aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade Maya - Rôti porc sce charcutière <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes Vichy - Bleu de Causse - Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> - Mousse de foie - Spaghetti bolognaise <p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> - Emmental - Compote 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade charcutière - Pavé cabillaud <p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Epinards à la crème - Pont l'Evêque - Crème dessert
<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé - Paupiettes de veau <p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petits pois carottes - Ste Maure - Liégeois chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Tartiflette végétarienne <p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte - Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine - Escalope de dinde <p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chou fleur - Camembert - Eclair vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Saumon fumé - Boeuf braisé bière brune <p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coquillettes - Gâteau irlandais : cake de la St Patrick 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade tourangelle - Blanquette de la mer <p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riz pilaf - Tomme blanche - Banane
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de - Escalope milanaise <p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haricots verts - St Môret - Poire au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe à l'oignon - Tarte chèvre tomate <p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte - Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates vinaigrette - Chili con carne <p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vache qui rit - Mousse framboise 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de légumes - Noix joue de porc confite <p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pommes rissolées - Mimolette - Flan 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Paëlla maison <p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc - Roulé fraise
<ul style="list-style-type: none"> - Radis beurre - Gratin coquillettes à la <p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomate - Tomme grise - Ananas sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté en croûte Richelieu - Poulet rôti <p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gratin courgettes - Camembert - Fondant chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves rapées - Filet St Pierre sce beurre blanc <p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riz pilaf - Ste Maure - Flamby 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte - Lasagne <p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> - St Albray - Entremet caramel 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre crème - Marais fraîche sce béarnaise <p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> - Purée brocolis - Emmental - Fraises au sucre
<ul style="list-style-type: none"> - Céleri remoulade - Blanquette de veau <p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortis 3 légumes - St Nectaire - Barre bretonne 				

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.