












SIVOS DES ILES DE LA SEINE






MENUS DE LA CANTINE DU 12 AU 16 MARS 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	 SALADE CHARCUTIERE	 SALADE COLESLAW (<i>carotte, céleri, chou blanc, mayonnaise</i>)
 CORDON BLEU	 STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	JAMBON BRAISE SAUCE DIJONNAISE	GRATIN DE POISSON CURCUMA ET HARICOTS ROUGES
PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS	FRITES	RIZ
CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT SUCRE	KIRI
 FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	 BROWNIES CHOCOLAT SPECULOS	DANY VANILLE

 produits de saison
 viande bovine française

 viande porcine française
 volaille française

 produit fait maison
 région haute normandie

 produits locaux