











SIVOS DES ILES DE LA SEINE






MENUS DE LA CANTINE DU 19 AU 23 MARS 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
BOUQUETS MAYONNAISE	 CAROTTES MOZARELLA	RILLETTES 	SALADE DU CHEF (<i>salade, tomate, volaille, fromage, maïs</i>)
 ROTI DE PORC A L'EMMENTAL	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE BASILIC	 COUSCOUS (MERGUEZ POULET)	BEIGNETS DE CALAMARS
MACARONIS	RIZ AUX P'TITS LEGUMES	SEMOULE	PUREE CRECY (carottes)
EDAM	RONDELE NATURE	BUCHETTE	FROMAGE BLANC SUCRE
COMPOTE POMME, FRAMBOISE	 BLONDIE AUX FRUITS ROUGES	 FRUIT DE SAISON	MADELEINE

 produits de saison
 viande bovine française

 viande porcine française
 volaille française

 produit fait maison
 produits locaux

 région haute normandie