



EPLEFPA Horticole de Ribécourt

ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE

MENUS CANTINE DU 25 AU 29 MARS 2024

MIDI	LUNDI 25/03	MARDI 26/03	MERCREDI 27/03	JEUDI 28/03	VENDREDI 29/03
	Soupe ou velouté tous les midis				
Entrée	Lentille blonde en salade Duo carottes tomate Salade de pâte	MENU BASQUE <i>Duo tomate concombre Cake basque ou Rosette</i>	Macédoine de légumes Carottes râpées	Duo carottes chou blanc Salade de pâtes Betterave rouge maïs	Duo avocat tomate Salade de riz
Plat végétarien Plat	Mijoté de volaille marengo ou carré de seitan bio ou paupiette de veau forestière Macaroni et gratin chou fleur	<i>Filet de colin à la bordelaise Axoa de veau Filet de poulet basquaise Piperade et riz à la tomate</i>	Boule bœuf ou chipolatas ou dos de colin Semoule et ratatouille	Escalope de porc ou bœuf bourguignon ou dos de colin Fondue de poireaux et gratin de pommes de terre	Dos de colin ou sauté de porc Torti au beurre et haricot beurre
Fromage	Brie Yaourt nature	<i>Tomme basque Yaourt nature</i>	Camembert Yaourt nature	Pyrénées Yaourt nature	Cantal Yaourt nature
Dessert	Fromage blanc Compote	<i>Gâteau basque Yaourt brebis sur lit de fruits</i>	Flan caramel Fruits au sirop	Mille feuilles Fromage blanc aux fruits	Assortiment de yaourts Compote de pommes
	1 fruit de saison au choix tous les midis				

SOIR	LUNDI 25/03	MARDI 26/03	MERCREDI 27/03	JEUDI 28/03
Entrée	Tomate feta	Cervelas salade	Tarte aux légumes du soleil	Carottes râpées Menu végétarien
Plat	Cordon bleu Pommes campagnarde et haricot vert	Bolognaise Brocolis persillés et spaghettis	Escalope de poulet sauce parisienne Gnocchi et carottes au beurre	Croque fromage Purée et choux fleurs persillées
Fromage	Assortiment de fromages			
Dessert	Yaourt	Compote	Crème dessert	Cake aux pommes
	1 fruit de saison au choix tous les soirs			

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements