



La Cantoche d'Anzême 2026



Lundi 23 mars

Mardi 24 mars

Mercredi 25 mars

Jeudi 26 mars

Vendredi 27 mars

Cycle 2 et Ce2 pique nique

Feuilleté au fromage

Brocolis vinaigrette

Pomme de terre vinaigrette

Charcuterie

carottes râpées vinaigrette

Oeufs à l'oseille

Lasagne bolognaise

Côte de veau aux champignons

Poulet

Grillade de porc

Liégeois pomme cassis

Fondant caramel beurre salé

Pain perdu

Fruits

Pomme de terre à la crème

Compote de pommes

Lundi 30 mars

Mardi 31 mars

Mercredi 1er avril

Jeudi 2 avril

Vendredi 3 avril

Thés

Tahoulé

Betteraves rouge mayonnaise

Concombre vinaigrette

"Saint"

Choux-fleurs vinaigrette

Escalope de dinde

Paupiette de veau

Langue de bœuf à la tomate

Salade de riz

Pâtes carbonara

Carottes persillées

Petits pois

Pommes de terre vapeur

Pizza aux fromages

Cake aux fruits

Fromage

Yaourt aux fruits

Fromage

Gratin de fruits

Eclair au chocolat

Gâteaux au fromage blanc

Veau, bœuf, volaille, agneau, mouton, porc : origine France, Atelier du Vland'Art, Ferme de 4 compères, Aurélie Lardy, Gaec de la Passion, Maison Rimar

Poisson frais : Centre Frais, Intermarché

Poisson et viande congelées : origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Fromage et fruit sont proposés en fonction des menus et des saisons

Fromage, yaourt : Eric Robin Lamotte, Ferme de Lavaurette, Ferme de Prévérst

Fruits, légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elysa Peyrot, Gaec de la Coccinelle

Oeufs : Fol'Oeufs

Glace : D'lices des près

Pâtes, lentilles, farine, huiles diverses, vinaigre : Gaec de Fontloup, Earl des 3 Fontaines, Cœur de Creuse



bio

Cuisiné maison

Produits locaux

Gâteaux d'anniversaire

Repas végétarien