

## MENUS DE LA CANTINE DE FICHOUS-RIUMAYOU

	Lundi 29/11	Mardi 30/11	Jeudi 02/12	Vendredi 03/12
<b>Entrée</b>	 TABOULE semoule française	POMMES DE TERRE MORLAIX	MACEDOINE VINAIGRETTE	*PATE DE CAMPAGNE*
<b>Viande</b>	CROC FROMAGE	NORMANDIN DE VEAU EN SAUCE	BŒUF BOUGUIGNON	CALAMARS A LA ROMAINE
<b>Accompagnement</b>	HARICOTS BLANCS	FARANDOLE DE LEGUMES	 HARICOTS BEURRE	COURGETTES BECHAMEL
<b>Dessert / Laitage</b>	 FLAN NAPPE CAMEL	 FRUIT 	COMPOTE POMME ABRICOT	FOURRE CAMEL BEURRE SALE

viande bovine française



origine France



agriculture raisonnée



plat fait maison



fruits ou légumes  
frais



Pêche responsable



repas végétarien



viande française

\* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

POMMES D ETERRE MORLAIX: pdt, chou fleur, vinaigrette

HACHIS PARMENTIER VEGE: purée, lentilles, carottes, oignons

WATERZOÏ: sauté de poulet, champignons, petits légumes, sauce

SALADE PIEMONTAISE: pdt, œufs durs, des de jambon, cornichons, mayonnaise

**Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.**

**Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.**