

MENUS CANTINE

DU 03/01/2022 au 11/02/2022



Lundi 3 janvier MAQUEREAU ESCABECHE STEAK HACHE/PUREE GALETTE DES ROIS	Mardi 4 janvier VELOUTE POTIMARRON GRATIN MACARONIS CLEMENTINE	Jeudi 6 janvier SOUPE CAROTTES/PANAIS SAUCISSE DE VEAU LENTILLES FROMAGE	vendredi 7 janvier BETTERAVES ROUGES TARTE AU THON CAKE CHOCOLAT
	VEGETARIEN		
lundi 10 janvier FRIAND FROMAGE BRANDADE DE MORUE KIWI DE SAUGON	mardi 11 janvier BOUILLON CHEVEUX D ANGE POT AU FEU LEGUMES COMPOTE DE POMMES	jeudi 13 janvier CAROTTES RAPEES COQUILLETES COMPLETES LEGUMES/GRUYERE CREME VANILLE	vendredi 14 janvier VELOUTE LENTILLES CORAIL OMELETTE POMMES DE TERRE SALADE TARTE AUX POMMES
	VEGETARIEN		
Lundi 17 janvier PATE CORNICHONS ESCALOPE POULET PUREE CELERI/POMMES TERRE BANANE	mardi 18 janvier TOURIN A LA TOMATE BLANQUETTE DE VEAU RIZ POMME/KIWI DE SAUGON	jeudi 20 janvier COLESLAW GRATIN PATATES DOUCES PANAIS YAOURT VANILLE	vendredi 21 janvier POTAGE ALPHABET POISSON PANE QUINOA/TOMATE CREME CARAMEL
	VEGETARIEN		
Lundi 24 janvier CHOU BLANC RAPE/RAISINS PARMENTIER DE BOUDIN CLEMENTTINE	mardi 25 janvier SAUCISSON BEURRE CABILLAUD SAUCE CITRON BLE EBLY CREME CHOCOLAT	jeudi 27 janvier VELOUTE LEGUMES POULET ROTI FRITES CLEMENTINE-ORANGE	vendredi 28 janvier CELERI REMOULADE COUSCOUS VEGETARIEN LAITAGE
			VEGETARIEN
lundi 31 janvier SOUPE VERMICELLE ROTI PORC/GRATIN EPINARDS POMME DE TERRE KIWI DE SAUGON	mardi 01 février SAUCISSON A L AIL ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS YAOURT AUX FRUITS	jeudi 03 février POIREAUX VIGNAIGRETTE RAVIOLIS TOFU BASILIC CREPES	vendredi 04 février SARDINES A L HUILE POISSON PANE PUREE 3 LEGUMES COMPOTE/GATEAU
	VEGETARIEN		
lundi 7 février TOURIN A LA TOMATE TARTIFLETTE SALADE POIRE	mardi 8 février RILLETES ROTI DE VEAU CAROTTES VICHY CLEMENTINE	Jeudi 10 février VELOUTE DE LENTILLES CAKE LEGUMES/CHEVRE SALADE ENDIVES LAITAGE	vendredi 11 février SOUPE POISSONS CROUTONS SAUMON PATATES DOUCES GATEAU AUX POMMES
	VEGETARIEN		

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière