

MÉNUS CANTINE

8 JANVIER 2024 AU 16 FEVRIER 2024

LUNDI 8 JANVIER VELOUTE POTIMARRON STEAK HACHE/"PUREE GALETTE DES ROIS	MARDI 9 JANVIER OEUFS MIMOSA POULET/HARICOTS VERTS KIWIS	JEUDI 11 JANVIER MINISTRONE POEELE LENTILLES/CAROTTES YAOURT CHOCOLAT	VENDREDI 12 JANVIER BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE POISSONS/ RIZ ORANGE
LUNDI 15 JANVIER SOUPE TOMATE VERMICELLE QUICHE POIREAUX/COMTE/ ENDIVES A LA VINAIGRETTE CRUMBLE AUX POMMES	MARDI 16 JANVIER CAROTTES RAPEES BRUSCHETTA SURPRISE/ SALADE BANANE	JEUDI 18 JANVIER VELOUTE DE PANAIS SAUCISSE DE VEAU WOOK DE LEGUMES BABYBEL	VENDREDI 19 JANVIER PECHE AU THON LASAGNES AU SAUMON YAOURT CAMEL
LUNDI 22 JANVIER SAUCISSON CROQUE MONSIEUR/SALADE GAUFFRE	MARDI 23 JANVIER SALADE COMPOSEE SPAGHETTIS CARBONARA CLEMENTINE	JEUDI 25 JANVIER VELOUTE LENTILLES CORAIL PAPILLOTTE DE LEGUMES ET RIZ YAOURT VANILLE	VENDREDI 26 JANVIER RADIS BEURRE OEUFS COCOTTE/JAMBON PUREE KIWI
LUNDI 29 JANVIER POTAGE LANGUE DE BOEUF/ POMME DE TERRE SAUTEES COMPOTE	MARDI 30 JANVIER SOUPE VERMICELLE ALPABET LASAGNES DE LEGUMES GALETTE DES ROIS	JEUDI 1ER FEVRIER CREPE AU FROMAGE POULET/WOOK DE LEGUMES ORANGE	VENDREDI 2 FEVRIER VELOUTE DE CAROTTES CREVETTES A LA CHINOISE/RIZ YAOURT CHOCOLAT
LUNDI 5 FEVRIER BETTERAVES ROUGES CUISSE DE DINDE/PUREE DE PATATES DOUCES PANCAKE	MARDI 6 FEVRIER CANAPE SARDINE PALET DE SEMOULE LENTILLES CAROTTES POMME	JEUDI 8 FEVRIER VELOUTE DE PANAIS BLANQUETTE DE VEAU/ CHAMPIGNONS CAROTTES COOKIE	VENDREDI 9 FEVRIER RADIS BEURRE TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER KIWI
LUNDI 12 FEVRIER TOURIN TOMATE TARTIFLETTE/SALADE FLAN CAMEL	MARDI 13 FEVRIER CAROTTES RAPEES EMINCE DE BOEUF A LA CHINOIRE/ LEGUMES CREPES	JEUDI 15 FEVRIER SOUPE DE VERMICELLE OMELETTE POMME DE TERRE/FROMAGE ORANGE	VENDREDI 16 FEVRIER OEUF MIMOSA POISSON PANE/PUREE DE CAROTTES YAOURT VANILLE

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