

MENU CANTINE

janvier

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU 4 AU 8

CAROTTES RÂPÉES ET RADIS
NOIRS EN VINAIGRETTE

CORDON BLEU
BLÉ ET LÉGUMES VARIÉS

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

ENDIVES AUX FROMAGES
ET CROÛTONS

GNOCCHIS À LA
CARBONARA

FRUIT

FRIAND AU FROMAGE

MOUSSAKA
SALADE

LIÉGEOIS DE FRUITS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

POISSONS AUX 3 CÉRÉALES
PURÉE DE CAROTTES

PETIT SUISSE BIO

SEMAINE DU 11 AU 15

VELOUTÉ DE LÉGUMES

TARTE AUX POIREAUX
ET JAMBON
SALADE

YAOURT AUX FRUITS

SARDINES À L'HUILE

SAUCISSES DE PORC
LENTILLES AU JUS

CRÈME DESSERT

THON ET MAÏS EN
VINAIGRETTE

POULET RÔTI
CHOUX FLEURS AU JUS

BANANES AU CHOCOLAT

SAUCISSON À L'AIL

BRANDADE DE MORUE

FROMAGE

BRIOCHE DES ROIS

SEMAINE DU 18 AU 22

TABOULÉ

ROSBIF
POÊLÉE LYONNAISE

YAOURT VANILLE

repas végétarien

PIÉMONTAISE FAÇON VEGGIE

CROUSTI FROMAGE
PETITS POIS

FLAMBY

VELOUTÉ DE LÉGUMES

BOUDINS AUX CHATAÎGNES
PURÉE DE POMMES DE TERRE

PÂTISSERIE

TERRINE DE CAMPAGNE

PÂTES AU THON

FROMAGE

FRUIT

SEMAINE DU 25 AU 29

ENDIVES MIMOSA

STEAK HACHÉ
EPINARDS À LA CRÈME

FROMAGE

SALADE DE FRUITS

COLESLAW

RÔTI DE PORC
POTIMARRONS, POMMES DE
TERRE AUX 3 FROMAGES

PÂTISSERIE

CÉLÉRI RÉMOULADE

PÂTES À LA BOLOGNAISE

FROMAGE

FRUIT

VELOUTÉ DE CAROTTES
ET CURRY

POISSONS SAUCE TOMATES
RIZ

FROMAGE BLANC ET SA
CONFITURE DE FRAMBOISES