



FEVRIER 2023

MENUS CANTINE



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 29 janv au 04 fév			Betteraves rouges et pommes vinaigrette Sauté de lapin à la moutarde Riz Fromage blanc sucré	 Rosette Poisson pané Ratatouille crêpes
du 05 fév au 11 fév	Velouté de légumes Cuisse de poulet rôti, Haricots verts Fromage Pâtisserie	Feuilleté Rôti de porc Chou-fleur au jus <i>Crème dessert</i>	Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Frites <i>laitage</i>	Rillettes de porc Beignet de calamar Pâtes aux 3 fromages Salade de fruits
du 12 fév au 18 fév	 <i>Menu végétarien</i> Salade dés de fromage Quiche aux légumes <i>Laitage</i>	 Soupe de pot au feu Pot au feu beignet	Concombre vinaigrette Poulet rôti Petits pois cuisinés Fromage fruit	Pizza maison Filet de colin meunière Carottes vichy Crème dessert
Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux) <i>Les produits indiqués en italique bleu sont BIO</i>				

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO