



MENUS DE LA CANTINE JANVIER 2018



LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potage de carottes et lait de coco Cordon bleu Spaghettis Clémentine	Macédoine et œuf dur Sauté de porc au curry Riz Galette des Rois	Salade de pommes de terre et dés de jambon Rôti de bœuf Champignons et gratin de cardons Fromage blanc au coulis de fraise et spéculoos	Soupe de vermicelle Poisson pané Blé et ratatouille maison Duo de mangues et ananas frais
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Carottes rapées et chou rouge Lasagnes maison Salade verte Kiri Poire	Soupe d'épinards Rôti de porc au pruneaux Semoule Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Saumon à l'oseille Fondu de poireaux Gâteau marbré maison	Salade de haricots verts à l'échalotte Sauté de bœuf à l'orientale Pomme de Terre Cantal Pomme cuite au miel et cannelle
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Maïs et thon Pâtes carbonara Crème brûlée maison	Cake aux olives Haut de cuisse de poulet Chou de Bruxelles persillés Salade de fruits de saison	Soupe de lentilles Dos de lieu noir Boulgour Orange	<i>Bienvenue en Bretagne</i> Cake breton au sarrasin Carbonnade bretonne Pomme de Terre Far breton maison
LUNDI 29	MARDI 30		
<i>Journée bio</i> Velouté de champignons Lasagnes de légumes Brie Mandarine	<i>*Repas surprise*</i>		