



MENU DE LA CANTINE



JANVIER – FEVRIER 2023



	MARDI 3	JEUDI 5	 VENDREDI 6
	Potage légumes Rôti de boeuf Carottes persillées Clémentine	Duo saucisson/beurre Haut de cuisse de poulet Poêlée de légumes Yaourt au sucre de canne	Feuilleté au fromage Omelette pomme de terre Salade verte Banane
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	 VENDREDI 13
Sardine à l'huile Boul'boeuf à la tomate Spaghetti Salade de fruits	Potage de carottes et lait de coco Blanquette de Veau Blé Galette des Rois	Avocat/crevettes Rôti de dinde Gratin de choux fleur Compote de pomme	Œuf mimosas Poisson frais sauce citronnée Purée potiron Fromage blanc
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	 VENDREDI 20
Velouté de légumes Cordon bleu Brocolis persillés Tarte au citron	Pâté/cornichon Chipolatas Lentilles Poires	Sortie pédagogique	Betteraves/œufs Brandade de morue Petits suisses aromatisés
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	 VENDREDI 27
Velouté de champignons Quiche au thon Salade Glace	Céleri rémoulade Aiguillettes de canard Haricots verts au beurre Gâteau de riz au caramel	Potage de vermicelle Pot-au-feu et ses légumes Flan à la vanille	*NOUVEL AN CHINOIS* Nems Sauté de Porc au caramel Riz Thaï Ananas/chantilly
LUNDI 30	MARDI 31	JEUDI 2	 VENDREDI 3
MENU VEGETARIEN Soupe de Potimarron et panais Tarte aux 3 carottes Salade Pana cotta fruits passion	Salade de concombres Hamburger Frites Gâteau des enfants	Rillettes Couscous et ses légumes frais Clémentine	Salade/maïs/gouda Rôti de dinde Petits pois Crêpes

