

MENU DE LA CANTINE














SEMAINE DU 05 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomme de terre en salade</p> <p>Gratin de brocolis boursin et volaille</p> <p>Bombel</p> <p>Crème dessert BIO chocolat </p>	<p>Rosette et beurre</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Riz BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de coleslaw</p> <p>Dos de colin façon tajine</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Les fripons</p> <p>Clémentines MCB  </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Kiri BIO </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Poisson pané</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre</p> <p>Compote BIO pomme banane </p>

NOUVEL AN CHINOIS



SEMAINE DU 12 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nems </p> <p>Porc au caramel</p> <p>Riz BIO cantonnais </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse mangue coco </p>	<p>Tarte thon tomate</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Petits suisses aux fruits BIO </p> <p>Pomme Golden</p>	<p>Asperge vinaigrette</p> <p>Saucisse de veau MCB  </p> <p>Lentilles BIO au jus </p> <p>Yaourt nature BIO + sucre </p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade printanière </p> <p>Ravioli aux légumes </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Brownie </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Pomme vapeur persillées</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO pomme </p>



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables



Végétarien



AOP



IGP



BIO



MSC





Corse



Œufs de France

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 19 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Samoussa </p> <p>Œufs brouillés ODF nature </p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive </p> <p> Vache qui rit BIO</p> <p>Salade de fruit du soleil</p>	<p>Salade maïs BIO </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Taboulé BIO à la menthe </p> <p>Poulet façon tandoori</p> <p>Duo de carottes BIO au jus </p> <p>Yaourt BIO à boire à la vanille</p> <p>Kiwi MCB  </p> <p></p>	<p>Salade grecque</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Cantadou</p> <p>Brioche à la crème</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Paëlla au riz BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Clémentines MCB  </p> <p></p>

