

MENU : MOIS DE JANVIER 2023

	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
	Betterave en salade Quenelles de brochet à la crème Riz Fromage fruit	Céleri rémoulade Burger de veau Purée Fromage fruit	Feuilleté au fromage Poisson Petits pois Yaourt fruit
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Carottes râpées Burger végétal Pomme de terre rosties Yaourt compote	Pois chiches à la Corse Sauté de poulet au lait de coco Ebly Fromage fruit	Salade de brocoli Pâtes au saumon Yaourt Fruit	Salade de cœur de palmier Sauté de porc Flageolets Ananas Litchis
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de chou romanesco Nuggets de blé Courgettes & riz Fromage fruit	Soupe de légumes Pâtes carbonara Gruyère râpée Yaourt fruit	Taboulé Poisson au four Salsifis Fromage fruit	Macédoine de légumes Sauté d'agneau Haricot blanc Chocolat liégeois fruit
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade d'endives Tortellini 4 fromages Iles flottantes biscuit	Salade de concombres Saucisses Lentilles Fromage compote	Radis beurre Sauté de bœuf aux olives Pâtes Yaourt compote	Salade verte jambon Pomme dauphine Gâteau des rois
LUNDI 30	MARDI 31		
Salade de céleri Riz bolognaise végétale Gruyère râpée Yaourt fruit	Salade de pâtes Saumon au four Duo de courgettes Fromage fruit		

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française, elle provient de la boucherie Bonfils à Sablet, sauf steaks hachés de veau et l'égrené de bœuf qui sont surgelés

Les fruits et certains légumes proviennent de l'épicerie Chez Mimi & Alain, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

CANTINE



MEILLEURS VŒUX

