

MENUS CANTINE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 3 AU 7 FEVRIER	<p>Céleri rémoulade Saucisse de lapin Haricots verts Flan chocolat</p>	<p>Salade de pâtes Œufs à la sauce Épinards banane</p>	<p>Choux-fleurs vinaigrette Langue de bœuf (Parthenay) Blé Yaourt (la bazinière)</p>	<p>potage aux légumes Poisson frais (Secondigny) Juliennes de légumes fromage Clémentines</p>
DU 10 AU 14 FEVRIER	<p>betteraves Lasagne aux légumes Yaourt (la bazinière)</p>	<p>Salade de riz Émincé de dinde (Bleu blanc coeur) Petit pois Verre de lait Pomme (Cléssé)</p>	<p>potage aux légumes Jambon grillé Haricots blancs Fromage bleu blanc cœur Kiwi</p>	<p>Salade piémontaise Poisson frais (secondigny) purée de légumes Gaufre</p>
Du 17 AU 21 FEVRIER	<p>Carottes râpées Boulette de bœuf (airvault) coquillettes Fromage blanc (plaisirs du lait Voulmentin)</p>	<p>taboulé Sauté de porc (Fenouix) salsifis Camembert Banane</p>	<p>potage aux légumes Quiche aux fromages Verre de lait (plaisirs du lait Voulmentin) Compote</p>	<p>Salade, macédoine Poisson frais (Secondigny) Gratin de brocolis Yaourt (la bazinière)</p>
DU 9 AU 13 MARS	<p>Carottes, céleris Spaghettis bolognaise Fromage blanc (plaisirs du lait Voulmentin)</p>	<p>Taboulé Saucisse (Fenioux) Haricots verts Petit suisse Banane</p>	<p>potage aux légumes Œufs à la sauce Semoule Yaourt (la bazinière)</p>	<p>Pamplemousse Poisson frais (Secondigny) Purée de légumes Fromage bleu blanc cœur compote</p>

rouge : fait maison

bleu : produits locaux

vert : produits bio

Les menus pourront subir des variations liés aux approvisionnements ou aux conditions climatiques.