

# MENUS CANTINE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
DU 6 AU 10 JANVIER	<p>Carottes râpées Saucisse (Fenouix) Lentilles Fromage blanc (plaisirs du lait Voulmentin)</p>	<p>Salade de riz Bourguignon (Parthenay) Haricots verts camembert Kiwi</p>	<p>potage aux légumes Lasagne aux épinards Verre de lait (plaisirs du lait Voulmentin) Galette des rois</p>	<p>Taboulé Thon à la sauce Choux-fleurs Yaourt (la bazinière)</p>
DU 13 AU 17 JANVIER	<p>Pamplemousse Œufs à la sauce coquillettes Fromage ( bleu blanc coeur ) Compote</p>	<p>Salade tricolore blanquette de dinde (Bleu blanc coeur) Salsifis Clémentine</p>	<p>potage aux légumes Jambon grillé Haricots blanc Flan chocolat</p>	<p>salade, macédoine Poisson frais (secondigny) Purée de légumes Yaourt (la bazinière)</p>
DU 20 AU 24 JANVIER	<p>céleris, carottes Hachis parmentier (viande Parthenay) Fromage blanc (plaisirs du lait Voulmentin)</p>	<p>salade, mais, œufs Sauté de porc (Fenouix) Carottes vichy Yaourt (la bazinière)</p>	<p>Salade de boulgour Tarte aux poireaux Verre de lait (plaisirs du lait Voulmentin) Pomme (Clessé)</p>	<p>potage aux légumes/vermicelles Poisson frais (Secondigny) brocolis Fromage ( bleu blanc coeur ) Kiwi</p>
DU 27 AU 31 JANVIER	<p>Salade, betteraves Gratin de céréales Flan vanille</p>	<p>Rillettes de sardines Joue de porc confite Pomme vapeur Petit suisse Clémentine</p>	<p>potage aux légumes Poulet Petit pois Fromage ( bleu blanc coeur ) Banane</p>	<p>taboulé Poisson frais (secondigny) Juliennes de légumes Yaourt (la bazinière)</p>

rouge : fait maison

bleu : produits locaux

vert : produits bio

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