

MENUS CANTINE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 3 AU 7 JANVIER	<p>betteraves Œufs à la sauce Coquillettes Flan caramel</p>	<p>taboulé blanquette de dinde (Bleu blanc cœur) Salsifis Verre de lait Galette des rois</p>	<p>potage aux légumes Bourguignon (boismé) Haricots verts Yaourt</p>	<p>Salade de riz Thon à la sauce Choux-fleurs Crème chocolat (voulmentin)</p>
DU 10 AU 14 JANVIER	<p>carottes râpées Lasagne de légumes Fromage blanc (voulmentin)</p>	<p>Salade tricolore Poulet Petit pois Crème chocolat (voulmentin)</p>	<p>potage aux légumes Sauté de bœuf (boismé) boulgour Clémentine</p>	<p>Salade de pomme de terre Poisson frais (secondigny) Purée de patate douce Yaourt (la bazinière)</p>
DU 17 AU 21 JANVIER	<p>Taboulé Œufs à la sauce Épinards Crème pâtissière</p>	<p>céléri rémoulade Sauté de dinde (bleu blanc coeur) Riz Verre de lait Banane</p>	<p>Choux, lardons, gruyère Saucisse (mauléon) Purée Pomme (cléssé)</p>	<p>Potage tomate, vermicelles Poisson frais (secondigny) Juliennes de légumes Yaourt (voulmentin)</p>
DU 24 AU 28 JANVIER	<p>piémontaise Sauté de porc (mauléon) Carottes Fromage blanc</p>	<p>Macédoine Quiche aux fromages Salade Flan</p>	<p>salade, mais, œufs chili con carne Riz Yaourt (voulmentin)</p>	<p>potage aux légumes Poisson frais (secondigny) Brocolis Fromage clémentines</p>

rouge : fait maison

bleu : produits locaux

vert : produits bio

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