

MENUS CANTINE



	LUNDI	MARDI	jeudi	VENDREDI
DU 6 AU 10 NOVEMBRE	<p>Betteraves Œufs à la sauce Coquillettes Crème pâtissière</p>	<p>Taboulé Poulet Haricots verts Fromage Pomme (cléssé)</p>	<p>Carottes râpées Saucisses (mauléon) Purée Yaourt</p>	<p>potage aux légumes Poisson frais (secondigny) Choux fleurs Glace</p>
DU 13 AU 17 NOVEMBRE	<p>Salade, mais, œufs Risotto au poulet Flamby</p>	<p>Pomme de terre, thon Sauté de porc (mauleon) Julienne de légumes Crème chocolat</p>	<p>Potage tomates, vermicelles quiche aux épinards et fromage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>salade de pâtes, jambon, gruyère Poisson frais (secondigny) brocolis Clémentine</p>
DU 20 AU 24 NOVEMBRE	<p>Céleri rémoulade Lasagne de légumes Verre de lait Banane</p>	<p>Salade de riz Blanquette de dinde Salsifis Flan</p>	<p>Choux, lardons, gruyère Bourguignon (boismé) Carottes vichy Yaourt</p>	<p>Potage aux légumes Poisson frais (secondigny) Semoule Fromage blanc</p>
DU 27 NOVEMBRE AU 1 ^{er} DECEMBRE	<p>Carottes râpées crozets au fromage clémentine</p>	<p>Pamplemousse Poulet Petit pois Flan caramel</p>	<p>Potage aux légumes Thon à la sauce Choux fleurs Yaourt</p>	<p>Betteraves Hachis parmentier Salade Crème anglaise Chouquette</p>

rouge : fait maison

bleu : produits locaux

vert : produits bio

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