

MENUS CANTINE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 8 AU 12 NOVEMBRE	<p>Betteraves Spaghettis carbonara Crème pâtissière</p>	<p>Taboulé Poulet (bleu blanc cœur) Petit pois Fromage Pomme</p>	<p>Férié</p>	<p>Carottes râpées Omelette aux pommes de terre Salade Yaourt</p>
DU 15 AU 19 NOVEMBRE	<p>Potage tomates, vermicelles lasagne aux épinards Fromage blanc</p>	<p>Pomme de terre, thon Sauté de dinde (bleu blanc cœur) Haricots verts Flan</p>	<p>salade, maïs, œufs Saucisses Haricots blancs Crème au chocolat</p>	<p>salade de pâtes Poisson frais brocolis Yaourt</p>
DU 22 AU 26 NOVEMBRE	<p>Céleri rémoulade Œufs à la sauce Coquillettes Verre de lait</p>	<p>Salade de riz Sauté de porc Carottes Crème chocolat</p>	<p>Potage aux légumes Thon à la sauce Choux fleurs Yaourt</p>	<p>Choux, lardons, gruyère Pot au feu Légumes Poire</p>
DU 29 NOVEMBRE AU 3 DECEMBRE	<p>Potage aux légumes Gratin de crozets Banane</p>	<p>betteraves Poulet Petit pois Yaourt</p>	<p>carottes râpées Hachis parmentier Salade Fromage blanc</p>	<p>taboulé Poisson frais Purée de butternut Tarte aux pommes</p>

rouge : fait maison

bleu : produits locaux

vert : produits bio

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 6 AU 10 DECEMBRE	Pamplemousse Œufs à la sauce Épinards Yaourt (la baziniere)	Rillettes de sardines blanquette de dinde (bleu blanc cœur) Semoule Verre de lait Clémentines	macédoine Jambon grillé Haricots blancs Flan au chocolat	potage aux légumes Poisson frais (Secondigny) Gratin de brocolis Fromage (bleu blanc cœur) Banane
DU 13 AU 17 DECEMBRE	Carottes râpées Saucisse de lapin (poitou) Lentilles (niort) Fromage blanc (Voulmentin)	Choux fleurs vinaigrette Quiche aux fromages Salade Crème pâtissière	potage aux légumes Langue de bœuf (svep) Boulgour Yaourt (voulmentin)	repas de Noel

rouge : fait maison

bleu : produits locaux

vert : produits bio

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