

Le Menu de la Cantine



lundi 5 Fevrier	Mardi 6 Fevrier	Mercredi 7 Fevrier	Jeudi 8 Fevrier	Vendredi 🤉 Fevrier
Salade verte Bio	Rillettes de porc	Duo de choux Bio en mayonnaise	Salade de tortis	Coleslaw Bio de haricots mungo
et dès d'emmental	Quenelles Bio sauce aurore	Paupiette de veau	Potée de bœuf	Nems aux légumes
Merlu MSC sauce provençale	Carottes Bio persillées	Purée de pommes de terre	Galettes de légumes	Riz IGP à la coriandre
Polenta	Cotentin	Bûche de chèvre à la coupe	Coulommiers Bio à la coupe	Yaourt sucré
Petits suisses Bio aromatisés	Fruit Bio de saison	Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Fruit Bio de saison	Notre moelleux aux litchis
Lundi 12 Fevrier	Mardi 13 Fevrier	Mercredi 14 Fevrier	Jeudi 15 Fevrier	Vendredi 16 Fevrier
Pizza	Carottes Bio râpées	Salade de pépinettes	Salade verte Bio	Betteraves Bio
Notre frittata Bio aux oignons	Ragoût de dinde Label rouge	Wok de bœuf	et dès de brebis	Bâtonnets de colin MSC et citron
Epinards Bio moulinés	Semoule	Haricots verts Bio à l'ail	Tartiflette	Petits pois Bio
Petit moulé	Brie à la coupe	Emmental à la coupe		Petit suisse sucré
Fruit Bio de saison	Purée de fruits Bio	Fruit Bio de saison	Flan chocolat	Beignet aux pommes









IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée







Le Menu de la Cantine



Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail et dès de mimolette Gratin de

> coquillettes Yaourt aromatisé

Lundi 26 Fevrier

Salade de pommes de terre macédoine

Loubia de dinde Label rouge

Carottes Bio à l'échalote

Coulommiers à la coupe

Fruit Bio de saison

Mardi 20 Fevrier

Taboulé d'hiver

Cordon bleu Bio

Choux fleur Bio mornay

Crème anglaise Madeleine

Mardi 27 Fevrier

Salade verte Bio

et dès de mimolette

Galopin de veau

Macaronis

Ramequin de fromage blanc et sucre

Mercredi 21 Fevrier

Salade verte Bio

Merlu MSC sauce crème

Blé

Camembert à la coupe

Purée de fruits Bio

Mercredi 28 Fevrier

Mousse de pois chiches sur toast

Notre tortilla Bio de pommes de terre Brocolis Bio mornay

Yaourt sucré

Fruit Bio de saison

Jeudi 22 Fevrier

Notre cake fromage et olives

Jambon blanc Label rouge

Purée de panais Bio

Petit suisse sucré

Fruit Bio de saison

Heudi 29 Fenrier

Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)

Couscous de boulettes de bœuf

et ses légumes

Emmental à la coupe

Crème dessert vanille

Vendredi 23 Fevrier

Tapenade sur toast

Chili con carné

Riz IGP

Fromage fouetté

Fruit Bio de saison

Vendredi 1er Mars



Chou blanc Bio en mayonnaise

Nuggets de blé

Purée de potirons Bio

Vache picon

Notre moelleux aux pépites de chocolat



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes





Bonnes vacances
D'hiver!





IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.