

MENUS

MOIS DE JANVIER 2022



Menu végétarien

<p><u>Lundi 3</u> Taboulé Steack haché bio Haricots verts Fruit</p>	<p><u>Mardi 4</u> Carottes râpées bio Emincé de dinde Petits pois p. de terre Gâteau</p>	<p><u>Jeudi 6</u> Feuilleté comté Hachis vegan Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Vendredi 7</u> Soupe légumes frais Brochette poisson meunière Jeunes carottes Flamby vanille</p>
---	--	---	--

Menu végétarien

<p><u>Lundi 10</u> Terrine de volaille Pâtes bolognaise Yaourt nature</p>	<p><u>Mardi 11</u> Betteraves Palette provençale Petits pois carottes Fruit bio</p>	<p><u>Jeudi 13</u> Céleri mayo Galette de blé Flageolets Fromage bio/gâteau</p>	<p><u>Vendredi 14</u> Crêpe tomate mozza Dos de lieu frais Riz thaï Compote banane</p>
---	---	---	--

Menu végétarien

<p><u>Lundi 17</u> Quiche lorraine Rôti de porc Compote chaude Salade de fruits</p>	<p><u>Mardi 18</u> Maquereaux moutarde Boulette bœuf bio Spaghetti Fromage blanc St Rieulait</p>	<p><u>Jeudi 20</u> Salade verte Omelette emmental Frites Fruit</p>	<p><u>Vendredi 21</u> Salade de riz thon Escalope de poulet Haricots beurre Galette des rois</p>
---	--	--	--

Menu végétarien

<p><u>Lundi 24</u> Cœur de palmier tomate Bœuf bourguignon Coquillettes Fruit</p>	<p><u>Mardi 25</u> Concombres Saucisse grillée Semoule ratatouille Compote fraise</p>	<p><u>Jeudi 27</u> Soupe tomate vermicelle Croque veggie Brocolis bio Fromage/crêpe sucre</p>	<p><u>Vendredi 28</u> Feuilleté saumon Jambon rôti au miel P. de terre sauté Brioche de Noyal</p>
---	---	---	---

<p><u>Lundi 31</u> Rosette Blanquette de veau Riz pilaf Fruit</p>



Toutes les viandes servies à la cantine sont certifiées d'origine française.