



# MENUS DE LA CANTINE



SEMAINE 2

SEMAINE DU LUNDI 7 JANVIER AU VENDREDI 11 JANVIER 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Salade verte et mimolette	Salade de pommes de terre et rouille	Endives en salade	1/2 pamplemousse	Pizza
<i>Source de Protéines</i>	Blanquette de veau à l'ancienne	Omelette aux herbes	Emincé de volaille	Soupe d'épeautre et saucisse grillée	Poisson sauce pistou
<i>Accompagnement</i>	Riz	Trio de légumes	Pâtes		Choux fleur en gratin
<i>Produit laitier</i>		Fromage blanc Bio	Râpé		
<i>Dessert</i>	Galette des Rois	Fruit	Fruit cuit	Crème dessert	Fruit

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

PC : Produit cuisiné

PF : Produit frais

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.



# MENUS DE LA CANTINE



SEMAINE 3

SEMAINE DU LUNDI 14 JANVIER AU VENDREDI 18 JANVIER 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Carottes râpées	Mâche, maïs dès de pommes	Pommes de terre en salade	Salade verte	Salade de poireaux
<i>Source de Protéines</i>	Rôti de dinde aux fruits secs	Sauté de porc confit	Emincé de bœuf	Tajine de poisson	Emincé de poulet aux oignons
<i>Accompagnement</i>	Fusilli (Pâtes)	Epinaurds et pommes de terre	Haricots verts	Semoule	Ebly à la tomate
<i>Produit laitier</i>	Fromage râpé	Fromage blanc et crème de marron	Fromage blanc	Petit suisse Bio	Fromage
<i>Dessert</i>	Fruit cuit		Fruit	Fruit (clémentine)	Fruit

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

PC : Produit cuisiné

PF : Produit frais

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.



# MENUS DE LA CANTINE



SEMAINE 4

SEMAINE DU LUNDI 21 JANVIER AU VENDREDI 25 JANVIER 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Salade de carottes au cumin	Salade verte	Feuilleté au fromage	Salade d'épeautre	Toast de chèvre
<i>Source de Protéines</i>	Poisson à la provençale	Crousty de poulet	Sauté de veau aux olives	Sauté de bœuf au miel	Rôti de porc
<i>Accompagnement</i>	Emincé de poireaux	Frites	Duo de courgettes	Pêlée du marché	Purée de légumes
<i>Produit laitier</i>	Petit Suisse	Yaourt Bio			
<i>Dessert</i>	Salade de fruits	Fruit cuit	Fruit	Fruit	Compote

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

PC : Produit cuisiné

PF : Produit frais

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.



# MENUS DE LA CANTINE



SEMAINE 5

SEMAINE DU LUNDI 28 JANVIER AU VENDREDI 1er FEVRIER 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Salade verte	Concombre	Betteraves en vinaigrette	Soupe à l'oignon croutons et râpé	Salade de pâtes
<i>Source de Protéines</i>	Lasagne	Saucisse de Lozère	Omelette	Poisson au beurre blanc	Poulet basquaise
<i>Accompagnement</i>		Flageolets	Coquillettes	Haricots	Pôelée méridionale
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage frais	Fromage		Fromage
<i>Dessert</i>	Fruit	Fruit cuit	Fruit (poire)	Crêpes	Fruit

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

PC : Produit cuisiné

PF : Produit frais

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.