

Menus de la cantine du 6 janvier au 7 février 2025

Produits protidiques, Produits sucrés, Matières grasses, Féculents et céréales, Produits laitiers, Légumes ou fruits.



PAIN BOULANGER LOCAL

Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025

Lundi

Haricots verts
vinaigrette

Poisson pané

Blé sauce tomate

Fromage Babybel

Fruit

Mardi

Potage à la courgette
(vache qui rit)

Emincé de porc

Printanière de légumes

Meule de Bray fermier

Crème chocolat

Jeudi

Carottes & céleri râpés

Pâtes carbonara (dés
de dinde)

Meule de Bray fermier

Galette des rois

Vendredi

Crêpes au fromage

Boulette de veau à
l'emmental

Semoule & Carottes

Camembert

Clémentines

Semaine du 13 janvier au 17 janvier 2025

Lundi

Betteraves rouges

Pilon / haut de cuisse
de poulet (Bio)

Haricots verts

Grand Joyeux Chèvre
fermier

Fruit

Mardi

Menu végétarien

Tomates - maïs

Spaghettis bolognaises
(végétal -lentilles)

Fromage

Gâteau au chocolat

Jeudi

Potage de légumes

Paupiette de dinde
(sans porc)

Riz

Fromage

Fruit

Vendredi

Coleslow mayonnaise
(chou blanc, carottes)

Parmentier de poisson

Fromage

Yaourt fermier brassé
vanille (Ferme du Moulin)

Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025

Lundi

Tarte 3 fromages

Blanquette de poissons

Blé & carottes

Fromage

Donut

Mardi

Salade

Hamburger

Frites

Fruit

Jeudi

Carottes râpées

Roti de porc (label rouge)

Lentilles

Fromage

Yaourt fermier nature sucré (Ferme du Moulin)

Vendredi

Potage au potiron

Emincé de volaille

Purée de pommes de terre & carottes

Fromage

Galette des rois

Semaine du 27 janvier au 31 janvier 2025

Lundi

Betteraves rouges

Spaghettis bolognaises

Fromage

Gâteau marbré

Mardi

Surimi mayonnaise

Boulettes de viande orientales

Semoule - Ratatouille

Meule de Bray fermier

Fruit

Jeudi

Potage de légumes

Filet de lieu pané

Haricots verts

Fromage

Grillé aux pommes

Vendredi

Menu végétarien

Chou rouge

Pavé végétal méditerranéen

Haricot rouge sauce tomate

Fromage

Banane

Les menus peuvent varier selon les arrivages de produits frais.

Semaine du 3 février au 7 février 2025

Lundi

Tomates Mozarella

Saumon sauce rose

Riz

Fromage

**Crème dessert au
caramel (fermier Bio)**

Mardi

Terrine 3 poissons

**Escalope de dinde
à la crème**

Gratin de pâtes

Fromage

Flan maison

Jeudi

Taboulé

Chipolatas

Lentilles

Fromage

Donut Oréo

Vendredi

Crudités

Hachis parmentier

Fromage

Fruit

Les menus peuvent varier selon les arrivages de produits frais.