

MENUS CANTINE SCOLAIRE DU 08/01/24 AU 16/02/24

Validé par une diététicienne  
du Club Nutriservices

LUNDI 8 JANVIER	LUNDI 15 JANVIER	LUNDI 22 JANVIER	LUNDI 29 JANVIER	LUNDI 5 FEVRIER	LUNDI 12 FEVRIER
(Potage de légumes) <u>Voir entrée de crudité (1)</u>	<u>Potage de vermicelles</u>	<u>Betteraves rouges</u>	<u>Carottes</u>	<u>Tomates</u>	
<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Croustillant fromager (bio) ok si (7) et si P/L&gt;1 (4)</u>	<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Steak haché ok si P/L&gt;1 (4)</u>	
(Riz (bio)) <u>Voir légume (9)</u>	<u>Haricots verts (bio)</u>	<u>Purée de carottes ok si (9)</u>	<u>Riz (bio)</u>	<u>Frites</u>	<u>Nouvel an chinois</u>
<u>Tomme des pyrénées (AOP)</u>	<u>Petits suisses (bio)</u>	(Petit Louis) <u>Voir laitage céréalière (13)</u>	<u>Tomme des pyrénées</u>	<u>Yaourt</u>	
<u>Galette des rois (14)</u>	<u>Kiwi (local)</u>	<u>Clémentine</u>	<u>Orange</u>	<u>Orange</u>	
MARDI 9 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	MARDI 6 FEVRIER	MARDI 13 FEVRIER
<u>Pamplemousse</u>	<u>Salade de pâtes</u>	(Quiche) <u>Voir entrée de crudité (1)</u>	<u>Choux rouges</u>	<u>Potage de légumes</u>	<u>Salade d'endives</u>
<u>Cuisse de poulet</u>	<u>Endives au jambon ok si P/L&gt;1 (4)</u>	<u>Cuisse de pintade</u>	<u>Lasagnes ricotta ok si (7)(4)</u>	<u>Œuf à la tomate (7)</u>	(Jambon blanc (local)) <u>Voir composant végétarien (7) P/L&gt;1 (4)</u>
<u>Blé (bio)</u>	<u>Yaourt (bio)</u>	<u>Pommes de terre rissolées</u>	<u>Saint moret</u>	(Coquillettes (bio)) <u>Voir légume (9)</u>	<u>Gratin dauphinois</u>
<u>Saint Moret (bio)</u>	<u>Orange</u>	<u>Leerdammer</u>	<u>Banane</u>	(Saint Paulin) <u>Voir laitage céréalière (13)</u>	(Emmenthal) <u>Voir laitage (13)</u>
<u>Clémentine</u>		<u>Salade de fruits (15)</u>		<u>Clémentine</u>	<u>Orange</u>
JEUDI 11 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	JEUDI 1er FEVRIER	JEUDI 8 FEVRIER	JEUDI 15 FEVRIER
<u>Concombres</u>	<u>Salade coleslaw (2)</u>	<u>Potage de vermicelles</u>	<u>Concombres</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Salade de riz (bio)</u>
<u>Omelette (local) ok si (7) et si P/L&gt;1 (4)</u>	(Saucisse de Francfort) <u>Voir viande non hachée (6)</u>	<u>Œuf - épinards (7)</u>	<u>Bourquignon</u>	<u>Spaghettis à la bolognaise (4)</u>	<u>Poisson (MSC)</u>
<u>Ratatouille</u>	<u>Lentille (AOP)</u>	<u>et béchamel ok si (9)</u>	<u>Pommes de terre vapeur</u>	<u>Camembert</u>	<u>Haricots verts (bio)</u>
<u>Cabrette</u>	<u>Saint Nectaire (AOC)</u>	<u>Camembert</u>	<u>Petits suisses</u>	<u>Poire (local)</u>	<u>Saint Nectaire</u>
<u>Tarte aux pommes (14)</u>	<u>Flan au chocolat ok si sans féculent (15)</u>	(Flan patissier) <u>Voir fruit cru (16)</u>	<u>Pomme (local)</u>		<u>Banane</u>
VENDREDI 12 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER	VENDREDI 2 FEVRIER	VENDREDI 9 FEVRIER	VENDREDI 16 FEVRIER
<u>Salade d'endives</u>	<u>Feuilleté au fromage (2)</u>	<u>Potage butternut</u>		<u>Museau (local)</u>	(Thon et maïs) <u>Voir entrée de crudité (1)</u>
(Chipolatas végétales) <u>Voir viande non hachée (6)</u>	<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Emincé d'agneau</u>	<u>Menu surprise</u>	<u>Côte de porc (local)</u>	<u>Filet de oulet</u>
<u>Farfalle (bio)</u>	<u>Poêlée maraîchère</u>	<u>Flageolets (bio)</u>		(Macaronis (bio)) <u>Voir légume (9)</u>	<u>Carottes (bio)</u>
<u>Emmenthal</u>	<u>Cantal (AOC)</u>	<u>Soignon</u>		<u>Gouda</u>	<u>Cantal</u>
<u>Pomme au four (local) (15)</u>	<u>Poire (local)</u>	(Moelleux au chocolat) <u>Voir fruit cru (16)</u>		<u>Pomme (local)</u>	<u>Tarte aux pommes (14)</u>

PERIODE de FACTURATION : 6 SEMAINES ENVIRON

Ne seront décomptées de la facturation que les absences égales ou supérieures à 4 jours consécutifs ou non dans la période de facturation.

Les condiments ne sont donnés qu'à la demande des enfants pour accompagner les plats.

\* Les fruits et les légumes sont de saison.