


















Menus Cantine du 11 au 22 février 2019

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE EN CANTINE POUR CHAQUE MENU. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT ENFANT ALLERGIQUE.

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Beignets de calamars</p> <p> Tomates farcies, céréales gourmandes</p> <p>Fromage</p> <p> Kiwi gold</p>	<p>Coquille de la mer</p> <p>Grignotte de poulet, rösties de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Galette de sarazin jambon-fromage, frites au four </p> <p>Fromage</p> <p>Crème glacée</p>	<p> Mousse de betteraves, chips de crevettes</p> <p>Alouette de bœuf, purée de pommes de terre, carottes, potiron  </p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits exotiques</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p> Saumon grillé, fondue de poireau, blé crémeux</p> <p>Fromage</p> <p> Chou à la crème de chocolat</p>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p> Soupe de tomates au vermicelle</p> <p>Lapin à la moutarde, polenta crémeuse</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine, œuf</p> <p>Fricassée de dindonneau paysanne, tagliatelles</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p>	<p>Salade de chou, jambon, comté</p> <p>Quenelle de brochet, sauce aurore, pommes de terre vapeur </p> <p>Fromage</p> <p> Mousse de banane</p>	<p> Pomelos</p> <p>Escalope de veau, petits pois, carottes  </p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Rôti de porc, haricots blancs томатés </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes aux agrumes et pain d'épices</p>

Toutes les viandes sont d'origine française
Tous les fruits et légumes proviennent de circuits courts
(Grand Ouest) et/ou sont bio