





















Menus CANTINE DU 31 AU 11 JANVIER




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

Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
FERMÉ	FÉRIÉ	Coquille de poisson Poulet rôti Haricots beurre persillés  Fromage Crème Mont Blanc	Soupe de légumes  Omelette Nature Pommes dauphines Poêlée Forestière Fromage Glace 	Mousson de canard Filet de limande meunière Brocolis au cantadou  Fromage Compote Pomme-Poire 
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Baguette Alsacienne  Rôti de veau  Macaroni Bio Mayennais  Fromage Orange	Concombre aux fines herbes  Gratin de pommes de terre à la crème et Saumon  Fromage Brioche des Rois	Velouté de carottes au lait de coco  Poule au pot Légumes Riz créole Fromage Tarte aux pommes 	Salade de pâtes fromagère Jambon roulé aux champignons Salsifis  Yaourt bio aromatisé aux framboises	Haricots Verts/Surimi/Maïs Vinaigrette Croustillant de poulet Purée de Patate douce  Fromage Kiwis 

Code alimentaire

-  Fruits ou légumes cuits
-  Laitage
-  Viande ou poisson

 Glucides

-  Féculent
-  Fruits ou légumes crus
-  Lipides

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