

MENUS CANTINE

DU 06 AU 10 JANVIER 2025

Lundi 06 janvier 	Mardi 07 janvier 	Jeudi 09 janvier Repas végétarien	Vendredi 10 janvier 
Croque-Monsieur♣ Steak Haché Haricots verts Fromage blanc	Crudités Blanquette de dinde Riz Fromage Fruits	Salade verte Paëlla aux fruits de mer♣ Fromage blanc	Velouté de courge♣ Rougail saucisse♣ Semoule Fruits



Biologique (AB)



LOCAL



Label Rouge











Fait Maison

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 13 AU 14 JANVIER 2025









Lundi 13 janvier 	Mardi 14 janvier 	Jeudi 16 janvier 	Vendredi 17 janvier Repas végétarien
Soupe de vermicelles  Cordon bleu Poêlée de légumes Crème caramel 	Salade verte Tartiflette  Fruits / Compote	Velouté de poireaux  Poisson papillote Semoule Yaourt	Salade de lentille Quenelle champignons Riz Poire au chocolat 

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 20 AU 24 JANVIER 2025

Lundi 20 janvier 	Mardi 21 janvier Repas végétarien	Jeudi 23 janvier 	Vendredi 24 janvier 
<p>Feuilleté fromage</p> <p></p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ^{100% local}</p> <p>Ananas</p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Lasagne potimarron</p> <p>chèvre </p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Salade composée </p> <p>Pâtes carbonara</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Escalope</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage ^{100% local}</p> <p>Fruit</p>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 27 AU 31 JANVIER 2025

Lundi 27 janvier Repas végétarien	Mardi 28 janvier 	Jeudi 30 janvier 	Vendredi 31 janvier 
<p>Carottes râpées </p> <p>Steak végétarien</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Saucisse </p> <p>Purée </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits</p>	<p>Feuilleté épinard</p> <p>Fisch</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Œuf mimosa et salade </p> <p>Steak Frites</p> <p>Fromage blanc</p>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  Local

- Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses