

Menu de Cantine du 4 Janvier au 5 Mars 2021

	Semaine du 4 au 8 Janvier	Semaine du 11 au 15 Janvier	Semaine du 18 au 22 Janvier	Semaine du 25 au 29 Janvier	Semaine du 1 ^{er} au 5 Février
LUNDI	Macédoine Ravioles sauce Tomate Emmenthal râpé Compote de pomme	Haricots verts (bio) vinaigrette Gratin de tortis (bio) et brocolis (bio) Yaourt sucré (bio) Fruit (bio)	Betteraves (bio) vinaigrette Nuggets de fromage Coquillettes (bio) sauce tomate Coulommiers Fruit (bio)	½ Pamplemousse Merguez Semoule (bio) / Ratatouille Edam Gâteau Basque	Taboulé Omelette au fromage Brunoise de légumes Provençale Fromage Blanc fruité Crème au chocolat « maison »
	Jus d'orange, Madeleines, Compote	Jus de pomme, Gâteau cacao, Yaourt arôme	Lait, Gâteau marbré, Fruit	Jus d'orange, Madeleines, Compote	Jus de pomme, Gâteau cacao, Yaourt arôme
MARDI	Salade Coleslaw Bœuf sauce Cuzco Semoule et pois chiche Coulommiers Crème dessert saveur Vanille	Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette Tomate farcie Riz créole (bio) Pointe de brie Mousse saveur chocolat noir	Coquillettes cocktail (bio) Pavé de Colin Sauce Crème Epinards pommes vapeur Vache Picon Flan nappé au caramel	Salade de blé (bio) Bœuf (bio) sauce Stifado Carottes (bio) Brie (bio) Purée de pommes (bio)	Carottes râpées vinaigrette Nuggets de blé Petits pois Coulommiers Crêpe confiture
	Jus de raisin, Gaufre, Yaourt arôme	Lait chocolat, Madeleines, Fruit	Jus d'orange, Moelleux aux pommes, Yaourt sucré	Jus de raisin, Gaufre, Yaourt arôme	Lait chocolat, Madeleines, Fruit
MERCREDI	Crêpe jambon / Fromage Paupiette de veau Sauce Chasseur Blé / Jardinière de légumes Carré frais Liégeois saveur Chocolat	½ Pamplemousse Œufs durs Sauce crème Coquillettes Croc'lait Fruit de saison	Œufs mayonnaise Rôti de porc sauce Forestière Brunoise de légumes Fromage frais fruité (bio) Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Sauté de Bœuf sauce Charcutière Riz / Printanière de légumes Pointe de brie Fruit de saison	Salade pommes de terre sauce Caesar Sauté de dinde sauce Vallée d'Auge Poêlée champêtre Cœur de dame Crème dessert saveur caramel
	Lait, Madeleine, Fruit	Jus de pomme, Moelleux chocolat, Yaourt sucré	Compote gourde, Gâteau cacao, Yaourt à boire	Lait, Madeleine, Fruit	Jus de pomme, Moelleux chocolat, Yaourt sucré
JEUDI	Pâtes (bio) sauce Tartare Emincés de poulet Crème de poivron Ratatouille Fol épi Galette des Rois	REPAS LOCAL	Menu Canadien	Salade mélangée (bio) Raclette Fruit de saison	Salade d'endives Sauté de Bœuf au Curry Duo de haricots ail et persil Gouda (bio) Ananas (bio)
	Compote gourde, Gâteau abricot, Mousse chocolat	Jus d'orange, Moelleux aux pommes, Fruit	Jus de raisin, Gaufre, Mousse au chocolat	Compote gourde, Gâteau abricot, Mousse chocolat	Jus d'orange, Moelleux aux pommes, Fruit
VENDREDI	Betteraves (bio) vinaigrette Parmentier de viande (bio) Fromage frais fruité (bio) Ananas (bio)	Salade de blé, tomate et œuf Sauté de poulet Sauce Bercy Purée de pommes de terre Gouda (bio) Flan Pâtissier « maison »	Carottes râpées vinaigrette Spaghettis (bio) bolognaise Emmenthal râpé Compote de pommes	Pommes de terre sauce tartare Tarte aux fromages Haricots verts Vache qui rit Crème dessert saveur Vanille	Betteraves (bio) vinaigrette Bouchée à la reine Riz Petit filou fruité Mousse au chocolat au lait
	Yaourt à boire, Moelleux à la pomme, Fruit	Compote gourde, Gaufre, Yaourt sucré	Lait, Gâteau abricot, Fruit	Yaourt à boire, Moelleux à la pomme, Fruit	Compote gourde, Gaufre, Yaourt sucré
	Semaine du 8 au 12 Février	Vacances			Semaine du 1^{er} au 5 Mars
LUNDI	Salade Coleslaw (bio) Œuf à la coque Frites au four Tartare ail et fines herbes Fruit de saison				Salade Coleslaw (bio) Steak haché de veau sauce Tomate Frites au four Coulommiers Yovita saveur chocolat
	Lait, Gâteau marbré, Fruit				Lait, Gâteau marbré, Fruit
MARDI	½ Pamplemousse Mijoté de porc sauce Spéculos Semoule / Poêlée de légumes (bio) Carré frais Yovita saveur Vanille				Mortadelle Blanquette de poulet Boullgour Saint Moret Fruit de saison
	Jus d'orange, Moelleux aux pommes, Yaourt sucré				Jus d'orange, Moelleux aux pommes, Yaourt sucré
MERCREDI	Saucisson ail Blanc Dés de poisson sauce au piment doux Tortis Fromage blanc et crème de marron Ananas (bio)				Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf à la tomate Poêlée méridionale Tome blanche Crème dessert saveur vanille
	Compote gourde, Gâteau cacao, Yaourt à boire				Compote gourde, Gâteau cacao, Yaourt à boire
JEUDI	Salade mélangée (bio) Rôti de porc (bio) sauce jus Coquillettes (bio) Brie AOP (bio) Fruit (bio)				Cake Américain « maison » Poulet Tikka Massala Ratatouille Brie (bio) Crème dessert saveur caramel
	Jus de raisin, Gaufre, Mousse au chocolat				Jus de raisin, Gaufre, Mousse au chocolat
VENDREDI	Carottes râpées vinaigrette au curry Poisson pané Chou-fleur (bio) sauce Mornay Camembert Eclair au chocolat				Betteraves (bio) vinaigrette Bœuf (bio) sauce Antillaise Semoule (bio) Fromage frais fruité (bio) Ananas (bio)
	Lait, Gâteau abricot, Fruit				Lait, Gâteau abricot, Fruit

