
























Menus de la cantine Janvier 2021

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux  PL : Tout est Produit Local sauf exception*  Bio

Sous réserve d'approvisionnement des denrées. Les viandes sont à 100% d'origine française.

 FM Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception*

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade mâche Spaghettis carbonara Pommes  (Les Cheminières)	Avocat Poulet Gratin de chou-fleur Galette (boulangerie de Pexiora)	Carottes râpées + noisettes Couscous végétarien  Fromage  Clémentine 	Soupe à l'oignon Poisson Riz Pilaf  Clafoutis
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Betteraves Filet de poulet Pommes de terre vapeur Yaourt 	Salade de pois chiches  Salade verte Lasagnes végétariennes Poire 	Soupe de mâche Aiguillettes de canard Risotto  Fromage chèvre  Pommes 	Soupe de lentilles  Poisson pané Salsifis Mousse au chocolat
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade d'endives + noix Chili sin carne (riz et haricots rouges) Faisselle Madeleine (château de Bram)	Soupe de laitue Tartiflette Pomme  (les Cheminières)	Velouté de légumes Bœuf Bourguignon Coquillettes  Fromage  Banane	Chou rouge Saumon grillé Epinards à la crème Semoule au lait 
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Soupe de poireau Lentilles  Saucisse Yaourts 	Chou-fleur à la crème et graines de sésame Omelette  Gratin de blettes  Clémentine 	Céleri rave Escalope de dinde Flageolets* Bûche glacée	Salade de mâche Moules Frites Fromage  Kiwis 

Bonne année !