












Menus de la cantine Février 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 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>Soupe champignons Lentilles  Manchons de canard Fromage blanc </p>	<p>Duo de chou rouge et vert Steak haché Purée de carottes Pamplemousse</p>	<p>Salade pois chiches  Œufs durs  Chou-fleur en gratin Crème dessert caramel*</p>	<p>Betteraves et pommes râpées  Poisson Gratin de blettes Tartelettes aux kiwis </p>
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Carottes râpées Endives au jambon blanc Pommes de terre Yaourts </p>	<p>Soupe légumes Pâtes bolognaise  Fromage chèvre  Clémentines </p>	<p>Cake aux légumes  Boulghour Epinards à la crème Muffin choco marron (Château de Bram)</p>	<p><u>Repas chinois</u> Salade verte et beignets de crevette Porc au caramel Riz blanc  Litchis</p>