




























Menus de la cantine Février 2023

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux

Les viandes sont à 100% d'origine française. La majorité des produits sont des produits locaux.

 Label IGP Indication Géographique protégée  Agriculture biologique  Pêche durable  Label Rouge  Label AOP

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

		Jeudi 02	Vendredi 03
		Salade pois chiches  Œufs durs  Chou-fleur en gratin Petits suisses 	Betteraves et pommes râpées  Poisson  Riz   Tartes aux kiwis 
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Carottes râpées Manchons de canard Lentilles  Yaourts 	Nouvel An Chinois	Cake salé aux olives  Gratin d'épinards et pommes de terre Fromage   Clémentine 	Soupe de champignons Pâtes  aux crevettes Moelleux au chocolat
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade d'endives Escalope de poulet Quinoa  Yaourt 	Velouté de butternut Saucisse Haricots blancs à la sauce tomate Kiwis 	Salade verte Lasagnes végétariennes Fromage   Gâteau à la pomme	Soupe à l'oignon Pavé de saumon  Purée de patate douce Pommes 

*Sous réserve d'approvisionnement des denrées