








Menus de la cantine Février 2024


































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

  fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

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

		Jeudi 01	Vendredi 02
		Salade pois chiches  Œufs durs  Gratin de chou- fleur Yaourt nature   	Betteraves et pommes râpées  Poisson  Riz   Tartelette aux kiwis
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Carottes râpées Hachi-Parmentier Fromage blanc   	Soupe de légumes Pâtes  aux crevettes Fromage     Clémentine   	Soupe de lentilles  Gratin d'épinards et pommes de terre Gâteau au chocolat	<i>NOUVEL AN CHINOIS</i> Salade aigre douce Nems et samossas Nouilles aux légumes Salade de fruits
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	
Salade verte Saucisse Frite Fromage     Kiwis   	Salade de quinoa  Escalope de poulet Petits pois / carottes Yaourt nature   	Salade d'endives Dahl de lentilles corail  Riz  Gâteau à la pomme	

***Sous réserve d'approvisionnement des denrées**