







# Menus de la cantine Février 2025

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\*

Lundi 03	Mardi 04 <i>Menu de Jade et Apolline</i>	Jeudi 06 <i>Menu de Mathys et Lorenzo</i>	Vendredi 07 <i>Menu de Samuel et Romane</i>
<p><i>Nouvel an chinois</i></p> <p>Salade</p> <p>Nems* et samoussas*</p> <p>Brochettes de poulet yakitori *</p> <p>Riz en sauce</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade de pois-chiches</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>roquefort</p> <p>Salade de fruits aux pommes et kiwis</p>	<p>Betteraves</p> <p>Saucisse</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc au sucre ou à la confiture de myrtilles</p>	<p>Salade verte et toast aux chèvres</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Tarte aux pommes et groseilles</p>
Lundi 10 <i>Menu de Lino et Liam</i>	Mardi 11 <i>Menu de Maël et Charlotte</i>	Jeudi 13 <i>Menu de Lucy et Maëlle</i>	Vendredi 14
<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché</p> <p>Pommes de Terre sautées</p> <p>Fromage camembert</p> <p>Pommes</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Glace sundae au caramel*</p>	<p>Salade verte et radis roses</p> <p>Crevettes</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc au Kiwis</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Œufs durs</p> <p>Gratin de choux-fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpes* au coulis de chocolat</p>

\*Sous réserve d'approvisionnement des denrées