

MENU CANTINE DU MOIS DE FEVRIER/MARS 2018

LUNDI 26/02

Tarte aux fromages
Filet de colin
Brocolis
Compote*

LUNDI 05

Velouté de légumes
Brandade de morue
Yaourts sur lit de fruits*

LUNDI 12

Salade de mâche/surimi
Petit salé
Pommes de terre/carottes/ poireaux
Petits Suisses aux fruits

LUNDI 19

Couscous au poulet
Cabécou*
Compote

LUNDI 26

Mesclun en vinaigrette
Pizza maison
Kiwi

MARDI 27/02

Salade au thon
Jambon blanc*
Purée de patates douces
St Paulin
Kiwi

MARDI 06

Salade de pâtes/tomates/poulet/noisettes
Steack haché
Haricots verts
Cantal
Pommes

MARDI 13

Crêpes jambon/fromage
Bœuf à la tomate*
Salsifis
P'tits Louis
Fruits déshydratés*

MARDI 20

Chou rouge rapé
Brochettes de poissons
Gratin Daupinois
Yaourt nature*

MARDI 27

Haricots verts vinaigrette
Filet mignon de porc
Quinoa*
Fromage blanc

JEUDI 01/03

Carottes /cèleri
Axa de veau*
Rapés de pommes de terre
Brebicous*
Yaourt au chocolat *

JEUDI 08

Concombres à la Bulgare
Aiguillettes de poulet
Petits pois paysanne
Crème à la vanille

JEUDI 15

Radis
Filet de poisson meunière
Blé
Yaourt à boire

JEUDI 22

Salade aux dés de Mimolette
Rôti de veau*
Lentilles*
Flan au caramel

JEUDI 29

Concombres
Lasagnes au saumon
Camembert
Pêches au sirop

VENDREDI 02/03

Taboulé
Cuisses de poulet
Epinards
Emmental
Poires

VENDREDI 09

Salade verte vinaigrette
Gigot d'agneau
Courgettes à la tomate
Tomme des Ardoisiers*
Tarte Normande

VENDREDI 16

Salade Piémontaise
Cuisses de lapin
Ratatouille
St Marcellin
Banane

VENDREDI 23

Carottes rapées
Filet de dinde
Pâtes*
Rondelé
Ananas frais

VENDREDI 30

Salade riz/maïs
Sauté de canard
Chou-fleur
St Nectaire
Compote*

en rouge = plats préparés sur site

***plats à base de produits locaux**