

MENUS CANTINE

DU 10 DÉCEMBRE AU 18 JANVIER

 Produits issus de l'agriculture biologique  « Fait maison »  Viande d'origine française

● Fruits & légumes ● Viande, poisson, œufs ● Féculents ● Produits laitiers

Le pain servi au cours du repas le lundi est issu de l'agriculture biologique.

Les repas sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même.


De ce fait, les menus sont sujets à modifications selon l'approvisionnement.



LUNDI 10/12

- Salade d'endives
- Rougaille saucisse 
- Riz 
- Yaourt aux fruits


MARDI 11/12

- Carottes rapées
- Bœuf bourguignon 
- Pommes de terre vapeur
- Compote de pomme

MERCREDI 12/12

- Salade de haricots verts et pommes de terre
- Steak haché 
- Flageolets
- Entremets caramel Lait 

JEUDI 13/12

- Potage poireaux
- Croque-monsieur 
- Pommes noisettes
- Fruit de saison 

VENDREDI 14/12

- Macédoine de légumes
 - Sauté de dinde 
 - Carottes Vichy
 - Gâteau maison
- Menu proposé par Maëline (CM2 - Charles de Gaulle)

LUNDI 17/12

- Pâté de campagne 
- Filet de hoki sauce napolitaine
- Haricots beurre
- Yaourt nature sucré

MARDI 18/12

- Salade bettraves persillées
- Filet de dinde 
- Crème moutarde
- Purée crécy locale
- Fruit de saison 

MERCREDI 19/12

- Salade verte croutons et fromage
- Steak végétal
- Ratatouille
- Mousse au chocolat


JEUDI 20/12

- Potage de légumes
- Chipolatas grillées 
- Poêlée de légume 
- Yaourt aux fruits



VENDREDI 21/12

Menu de Noël


LUNDI 7/01

- Friand au fromage
- Steak haché 
- Petits pois oignons
- Fruits de saison

MARDI 8/01

- Velouté de potiron
- Sauté de dinde raz el hanou 
- Semoule 
- Yaourt nature sucré

MERCREDI 9/01

- Salade de lentilles et jambon
- Poisson meunière
- Fondue de poireaux
- Riz au lait 

JEUDI 10/01

- Salade de coquillettes, surimi et maïs 
- Gratin de choux fleur au jambon fumé
- Gâteau ananas 


VENDREDI 11/01

- Bettraves rouges en julienne
 - Escalope de porc sauce tex mex 
 - Purée de pommes de terre locales
 - Fruit de saison 
- Menu proposé par Jade (CMI - Le Plessis)

LUNDI 14/01

- Potage de légumes
- Rôti de porc 
- Épinards à la crème
- Galette des rois


MARDI 15/01

- Bouillon de bœuf et vermicelles
- Pot-au-feu 
- Yaourt aux fruits

MERCREDI 16/01

- Pizza 
- Steak végétarien
- Poêlée de légumes
- Crème vanille

JEUDI 17/01

- Cervelas
- Couscous
- Semoule
- Fruit de saison 

VENDREDI 18/01

- Salade d'endives et de mimolette
 - Poisson de la criée
 - Riz 
 - Fromage blanc
- Menu proposé par Inaya (CMI - Le Plessis)