

MENUS CANTINE

DU 21 JANVIER AU 15 FÉVRIER

 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 vendredi 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 21/01

- Bettrave rouge
- Bœuf au jus 
- Pâtes 
- Mimolette
- Fruit de saison

MARDI 22/01

- Carottes rapées
- Filet de poisson du jour à la crème ciboulette
- Julienne de légumes
- Marbré 

MERCREDI 23/01

- Salade verte
- aux 2 fromages
- Escalope de dinde 
- Brocolis
- Semoule au lait bio 

JEUDI 24/01

- Potage de légumes
- Tartiflette
- Fruit de saison 

VENDREDI 25/01

- Salade Marco
- Omelette aux champignons
- Carottes Vichy
- Yaourt nature

proposé par un élève de CE1 - École Le Plessis

LUNDI 28/01

- Feuilleté au fromage
- Filet de merlu de la Criée
- sauce échalotte
- Poêlée bretonne
- Riz au lait 

MARDI 29/01

- Radis en salade
- Steak végétal
- Flageolets et petites carottes
- Crème dessert à la vanille


MERCREDI 30/01

- Velouté de potiron
- Rôti de porc 
- Riz 
- Emmental
- Fruit de saison

JEUDI 31/01


- Mâche champêtre
- Pâtes à la carbonara
- Compote de pommes

VENDREDI 1/02

- Pizza
- Filet de dinde 
- Épinards à l'ail
- Yaourt aux fruits

proposé par un élève de CE2 - École CDG

LUNDI 4/02

- Salade verte & dés de fourme
- Escalope de porc à la moutarde 
- Haricots beurre
- Crème dessert chocolat


MARDI 5/02

Menu chinois

MERCREDI 6/02

- Râpé de carottes à l'orange
- Boulettes de bœuf 
- Petits pois
- Gâteau de Savoie 

JEUDI 7/02



- Céleri rémoulade
- Sauté de dinde au curry 
- Boulgour
- Yaourt aux fruits

VENDREDI 8/02


- Taboulé
- Paupiettes de veau
- Gratin de blettes
- Fruit de saison

proposé par Louise École CDG

LUNDI 11/02

- Duo de saucissons
- Langue de bœuf sauce cornichon 
- Pâtes 
- Fruit de saison

MARDI 12/02

- Julienne de bettraves
- Aiguillettes de poulet 
- Purée de carottes/lentilles
- Tome
- Compote pomme/poire

MERCREDI 13/02

- Salade verte et mimolette
- Cordon bleu
- Fondue de poireaux
- Riz au lait 

JEUDI 14/02

- Salade de pâtes au thon
- Parmentier de légumes
- Salade verte
- Brie
- Fruit de saison

VENDREDI 15/02

- Carottes rapées persillées
- Paëlla de la mer
- Crème dessert au chocolat

proposé par Mélanie École Le Plessis