

2024 DÉCEMBRE

CANTINE



menus
classique &
végétarien

LUNDI 02 VÉGÉTARIEN

Œuf BIO mayonnaise
Steak fromager BIO
Chou-fleur
Clémentine BIO

MARDI 03

Mortadelle
Asperges
Paella poisson
Boulettes végétales en sauce
Riz
Cake marbré maison

JEUDI 05

Soupe de poireaux BIO,
pomme de terre, kiri
Rôti de dinde en sauce
Saucisse végété
Ratatouille BIO
Flamby caramel BIO

VENDREDI 06

Carottes râpées BIO
Sauté de porc, curry, coco
Escalope végété
Pomme de terre Crispy
Poire BIO

LUNDI 09

Bouchée à la Reine
Feuilleté légumes
Filet de colin au cheddar
Bâtonnets de l'océan
Carottes sautées BIO
Sultan chocolat

MARDI 10

Betteraves rouges BIO
Fondant de bœuf en sauce
Steak végété
Pâtes torti BIO
Banane BIO

JEUDI 12 VÉGÉTARIEN

Avocat BIO
Dahl de lentilles BIO
Riz basmati
Kiwi BIO

VENDREDI 13

Macédoine
Sauté de canard aux olives
Émincé végété en sauce
Polenta BIO
Fromage blanc BIO

LUNDI 16

Brocolis mimosa BIO
Saucisse rôtie
Saucisse végété
Haricots blancs BIO
Clémentine BIO

MARDI 17

Coleslaw
Joue de bœuf en sauce BIO
Steak végété
Purée
Crème caramel BIO

JEUDI 19 VÉGÉTARIEN

Cœur de palmier
Tarte courgettes, chèvre BIO
Petit pois BIO
Pomme BIO

VENDREDI 20

Terrine de saumon mayonnaise
Terrine de légumes
Hamburger Rossini
Hamburger végété
Pommes de terre forestines
Bûche pâtissière



(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine Union
Européenne, toutes les autres sont d'origines Française