

JANVIER

2025

CANTINE

menus classique & végétarien

LUNDI 06

Salade de blé
Saucisse rôtie
Saucisse végété
Gratin de courgettes
Galette des Rois

MARDI 07

Pizza fromage
Poisson pané
Bâtonnets de l'océan
Petit pois **BIO**
Ananas **BIO**

JEUDI 09 VÉGÉTARIEN

Soupe de légumes, vermicelles
Omelette au fromage
Haricots verts
Crème vanille **BIO**

VENDREDI 10

Friton de porc
Asperges
Sauté de poulet
Émincé végété
Spaghettis **BIO**
Mandarine **BIO**

LUNDI 13

Tarte au fromage
Rôti de porc
Saucisse végété
Lentilles **BIO**
Orange **BIO**

MARDI 14 VÉGÉTARIEN

Macédoine
Lasagnes aux légumes
Kiri
Beignet chocolat

JEUDI 16

Cœur de palmier mandarine
Choucroute garnie
Boulettes végété, pomme de terre, chou
Compote **BIO**

VENDREDI 17

Carottes râpées **BIO**
Gratin de poisson
Haricots rouges sauce tomate
Semoule **BIO**
Pomme

LUNDI 20

Avocats **BIO**
Sauté de porc
Falafels en sauce
Riz blanc
Liégeois vanille

MARDI 21

Friand fromage
Paupiette de veau
Boulettes de pois chiche
Poêlée de légumes
Mandarine **BIO**

JEUDI 23 VÉGÉTARIEN

Salade de chou-fleur, ¼ d'œuf
BIO
Hachis Parmentier végétal
Mini chou pop-corn

VENDREDI 24

Pâté
Salade de pomme de terre
Colin sauce Béarnaise
Bâtonnets de l'océan
Haricots beurre
Banane **BIO**

LUNDI 27

Rosette beurre
Asperges
Rôti de veau forestier
Pavé d'épinards fromage
Poêlée rustique
Kiwi

MARDI 28

Cœurs d'artichauts en salade
Raviolis
Raviolis végété
Compote de pomme **BIO**

JEUDI 30

Soupe de potimarron
Filet de colin, citron
Steak végété
Aubergines grillées sce tomate
Orange **BIO**

VENDREDI 31 VÉGÉTARIEN

Salade de haricots verts, maïs, olives
Œuf mollet
Gratin de brocolis
Crêpe Nutella

(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