

**MENUS CANTINE**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
05/01 Soupe de butternut Lasagnes bœuf Ananas au sirop	06/01 Cruautés de saison Poêlée de légumes au chorizo Yaourt vanille	08/01 Betteraves + œufs Pâtes bolognaises (végétariennes) Crème carambar ou noisettes Fruit	09/01 Salade haricots verts Poisson pané Petits pois Fromage ou lait Galette des rois / fruit
12/01 Velouté lentilles corail Tarte soufflée au butternut Petits suisses Fruit	13/01 Rillettes de sardines Blanquette de veau Carottes – riz Fruit	15/01 Cruautés de saison Couscous (viande locale) Fromage blanc	16/01 Salade de pâtes (fromage+tomates cerises) Poisson en sauce Ratatouille Tarte aux pommes
19/01 Salade verte+œufs Pâté aux pommes de terre Compote	20/01 Salade de maïs Sauté de dinde Salsifis Yaourts Fruit	22/01 Cruautés de saison Rôti de porc Chou-fleur béchamel Riz au lait	23/01 Macédoine de légumes Lasagnes saumon Panna cotta aux fruits
26/01 Houmous et houmous coloré (betteraves/carottes) Crumble de légumes de saison Fromage ou lait Mousse au chocolat	27/01 Velouté de tomates Saucisses Purée Fruit	29/01 Rillettes Poulet mexicain Fromage ou lait Fruits	30/01 Cruautés de saison Beignets de calamars Haricots verts Pancakes

Cuisinière : Mme Virginie BRANGER

Pour des raisons d'approvisionnement Virginie se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Viande d'origine française.

bio Fait maison — Local