

MENU CANTINE

<p>Lundi 6 janvier</p> <p>Friand au fromage Salade Escalope de poulet Haricots verts Compote de pomme Biscuit</p>	<p>Mardi 7 janvier</p> <p>Chou rouge aux pommes et raisins secs Sauté de veau  Riz Yaourt nature sucré (Bio)</p>	<p>Jeudi 9 janvier</p> <p>Menu végétarien :  Potage au légume  Quenelle à la tomate Tortis Fromage Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 10 janvier</p> <p>Macédoine mayonnaise Calamar  Carottes vichy  Fromage Brioche des rois</p>
<p>Lundi 13 janvier</p> <p>Terrine de poisson avec sa sauce cocktail Rôti de porc Mogettes vendéennes Fruit de saison</p>	<p>Mardi 14 janvier</p> <p>Menu végétarien :  Betterave Lasagne de légumes  Salade Yaourt au fruit (Bio)</p>	<p>Jeudi 16 janvier</p> <p>Carottes râpées  Hachis parmentier de bœuf  Fromage Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 17 janvier</p> <p>Pizza au jambon  Blanquette de poisson  Riz Fromage Compote de fruit</p>
<p>Lundi 20 janvier</p> <p>Menu végétarien :  Chou-fleur brocolis avec vinaigrette Croissant au fromage  Salade Yaourt au fruit (Bio)</p>	<p>Mardi 21 janvier</p> <p>Soupe de vermicelle  Nuggets de poulet Pommes noisettes Fromage Fruit de saison </p>	<p>Jeudi 23 janvier</p> <p>Piémontaise  Sauté de bœuf  Petits pois et ses carottes Crème vanille (Bio) Biscuit</p>	<p>Vendredi 24 janvier</p> <p>Taboulé Filet de colin  Ratatouille  Fromage Fruit de saison </p>
<p>Lundi 27 janvier</p> <p>Coleslaw  Fusilli à la carbonara  Brownie chocolat Petit suisse sucré</p>	<p>Mardi 28 janvier</p> <p>Céleri rémoulade  Saucisse Lentilles  Fromage Fruit de saison </p>	<p>Jeudi 30 janvier</p> <p>Menu végétarien :  Potage à la tomate Crumble de légumes et pois chiche  Crème caramel Biscuit</p>	<p>Vendredi 31 janvier</p> <p>Saucisson à l'ail et rosette Dos de merlu Poêlée de légumes  Fromage Compote de fruit (Bio)</p>

LEGENDES : Fruits et légumes Céréales, féculents Viandes et poissons Produits laitiers Circuit court  Fait maison 

Fournisseur circuit court : Salad'fruits – Légumes, fruits, œufs, poissons

Tous nos produits laitiers sont de fabrication française. Nos volailles sont française, Label Rouge, produits IGP. Une gamme de viande de bœuf française.

Le menu peut être amené à être modifié en fonction des situations d'approvisionnement.