

Happy New Year

MENU CANTINE

Nos menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10 janvier	Tartare de concombres Brandade de poisson Edam Galette des rois	Céleri vinaigrette Steak végétal Brocolis Pavé d'affinois Crème vanille	Choux-fleurs en salade Roti de porc aux olives Filet de poisson aux olives Polenta Tomme noire Banane	Salade verte et croutons Boeuf braisé Omelette à la ciboulette Tagliatelles St Marcellin Tarte au chocolat	Salade de riz Filet de poisson au curry Carottes persillées Yaourt nature Kiwi
Du 13 au 17 janvier	Carottes râpées Raviolis Raviolis au saumon Quenelle sauce tomate Babybel Clémentines	Crêpe au fromage Filet de poisson pesto Fondue de poireaux Bûche de chèvre Banane	Chou chinois Sauté de bœuf Poisson sauce provençale Jardinière de légumes Camembert Beignet au chocolat	Salade verte Poulet rôti Poisson pané Pomme vapeur Faissette Salade de fruits	Haricots blancs en salade Omelette au fromage Purée de potiron Petit suisse Compote
Du 20 au 24 janvier	Potage de légumes Filet de poisson paprika Pâtes ST moret Orange	Betterave sauce fromage blanc Boulette d'agneau Accras de morue Potatoes Tomme blanche Poire	Oeuf dur mayonnaise Chili sin carne Riz Cantal Compote	Mâche Saucisses Poisson pané Ebly St Marcellin Crème chocolat	Salade de pois chiches Bœuf braisé Omelette tomate Blettes provençales Brie Kiwi
Du 27 au 31 janvier	Fond d'artichaud Emince de bœuf à la tomate Poisson à la tomate Pâtes Gouda Clémentines	Carottes râpées Escalope de dinde Omelette au fromage Petit pois à la française Bûche de chèvre Crème vanille	Taboulé Galopin de veau Poisson pané Chou vert Petit suisse aromatisé Poire	Salade verte emmental Steak de boulgour Brocolis St Paulin Salade de fruits	Nems Nouilles chinoises saumon et curry Emmental Beignet de sésame

LEGENDE



Produits AOP
Fruits et légumes frais
menu végétarien

remplacement régime sans viande

Nos plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusque. Nos menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

