

A la cantine...



... que mange-t-on?

Semaine du 4 au 8 février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Nouvel an chinois Chou blanc sauce soja	Raclette Velouté légumes variés	Betteraves vinaigrette
Emincés de poulet sauce basquaise	Boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce	Jambon* qualité supérieure	Colin d'Alaska pané et citron
Mezze penne	Bâtonnière de légumes (carottes jaunes et germes de soja) et riz	Pommes de terre vapeur	Haricots verts
Yaourt sucré	Fromage frais à tartiner	Fromage à raclette	Edam
Crêpe au sucre fraîche (pour la chandeleur)	Cocktail de fruits au sirop	Orange Bio	Crème dessert saveur chocolat

VBF : viande bovine française

* : plat contenant du porc

Semaine du 11 au 15 février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

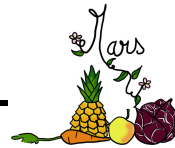
Semaine du 18 au 22 février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances			

Semaine du 25 février au 1er mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes variés	Chou rouge rémoulade	Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Lasagnes au bœuf VBF	Colin d'Alaska sauce lombarde (câpres et citron)	Saucisses * fumées rondelles	Filet de poulet sauce crème de poivrons
	Semoule	Choux de Bruxelles et pommes de terre	Riz et ratatouille
Camembert	Gouda	Bûche au lait de mélange	Petit fromage frais arôme
Fruit frais de saison	Spécialité pomme poire	Liégeois saveur chocolat	Fruit frais de saison

A la cantine...



... que mange-t-on?

Semaine du 4 au 8 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Mardi gras		
Carottes râpées	Tomates sauce mimosa	Velouté légumes variés	Laitue iceberg
Goulash de bœuf VBF	Manchons de poulet rôtis et ketchup	Rôti de porc* demi-sel	Quenelles de brochet sauce aurore
Blé doré	Purée aux 3 légumes	Lentilles et carottes	Mezze penne et courgettes
Fromage frais à tartiner	Velouté aux fruits mixés	Coulommiers	Mimolette
Pêche au sirop	Gaufre au sucre Sirop de grenadine	Fruit frais de saison	Gélifié saveur vanille

VBF : viande bovine française

* : plat contenant du porc

Semaine du 11 au 15 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Duo carottes et céleri	Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	Haché au veau sauce brune	Cubes de colin d'Alaska et moules à la catalane
Petits pois carottes	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Haricots verts	Riz façon paëlla
Fromage ovale	Yaourt sucré	Petit fromage frais arôme	Fromage frais à tartiner
Fruit frais de saison	Moelleux chocolat	Fruit frais de saison	Crème dessert saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Semaine du 18 au 22 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			La Norvège
Taboulé	Mousse de foie* et cornichon	Velouté carottes	Concombres sauce à l'aneth
Sauté de bœuf VBF sauce au cidre	Omelette au fromage	Jambon* qualité supérieure (ketchup)	Steak de saumon sauce moutarde à l'ancienne
Carottes jaunes oranges et pommes de terre Gouda	Purée épinards pomme de terre Yaourt arôme	Beignets de chou-fleur Carré de l'Est	Pommes de terre sautées persillées Fromage frais sucré
Flan goût vanille nappé caramel	Fruit frais de saison	Banane	Pain d'épices

Semaine du 25 au 29 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté légumes variés	Coleslaw (carottes chou blanc)	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette
Rôti de porc* demi-sel	Boulettes au mouton et merguez (jus et légumes couscous)	Emincés de volaille façon kebab	Colin d'Alaska pané et citron
Côtes de blettes et pommes de terre sauce blanche Camembert	Semoule Fromage frais à tartiner	Frites (mayonnaise ketchup)	Haricots verts Yaourt sucré
Petit fromage frais arôme	Compote de pommes	Petit fromage frais arôme	Brownies