





















MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 06 JANVIER 2025










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade mexicaine</p> <p>Cordon bleu de dinde Haricots verts CE2 à l'huile d'olive </p> <p>Gouda BIO  Semoule au lait</p>	<p>Feuilleté à la viande</p> <p>Curry de porc Semoule BIO aux petits légumes </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre  Kiwi MCB  </p>		<p>Salade printanière</p> <p>Cannelloni ricotta </p> <p>Yaourt à boire BIO à la vanille  Galette des rois</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson Purée de pomme de terre</p> <p>Chanteneige Compote BIO pomme poire </p>

SEMAINE DU 13 JANVIER 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO aux légumes croquants </p> <p>Pavé du fromager  Purée de pomme de terre courgette</p> <p>Rondelé BIO  Clémentine MCB  </p>	<p>Mortadelle</p> <p>Sauté de boeuf Carottes BIO et ses petits pois au jus </p> <p>Petit-suisse nature BIO + sucre  Poire</p>		<p>Salade iceberg</p> <p>Lentilles BIO à la strasbourgeoise </p> <p>Milanette Chou à la vanille</p>	<p>Salade de maïs BIO </p> <p>Dos de colin à la méditerranéenne  Riz BIO pilaf </p> <p>Emmental BIO  Crème dessert BIO au chocolat </p>

MENU DE LA CANTINE









SEMAINE DU 20 JANVIER 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mousse de canard</p> <p>Carré de porc rôti au jus Carottes BIO à la vache qui rit </p> <p>Edam BIO </p> <p>Compote BIO à la pomme </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Œuf à la coque</p> <p>Frites </p> <p>Samos</p> <p>Crème BIO à la vanille </p>		<p>Carottes râpées à la féta AOP </p> <p>Gratin de coquillettes BIO au jambon </p> <p>Kiri BIO </p> <p>Moelleux chocolat</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Riz BIO aux petits légumes </p> <p>Petits-suisse BIO aux fruits </p> <p>Banane BIO </p>

SEMAINE DU 27 JANVIER 2025

Nouvel An chinois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de penne BIO à l'italienne </p> <p> Stick mozzarella</p> <p>Epinard BIO à la crème </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Concombre BIO au thon </p> <p>Porc à la sicilienne</p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Cantal jeune</p> <p>Compote pomme vanille</p>		<p> Nems</p> <p>Nouilles sautées aux légumes et poulet</p> <p>Croc lait BIO </p> <p>Mousse mangue coco</p>	<p>Tarte thon tomate</p> <p>Filet de poisson blanc meunière </p> <p>Purée 3 légumes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine MCB </p>