

MENUS DE LA CANTINE – MOIS DE FEVRIER 2021

Toutes les viandes bovines sont d'origine française // Poissons issus de la pêche durable

Lundi 1 Février Potage Tarte paysanne Salade Fromage Yaourt aromatisé – La Donaiterie	Mardi 2 Février Chandeleur Duo de saucissons Galette saucisse Crêpes	Jeudi 4 Février Salade d'haricots beurre Poulet forestier Riz Tartelette au carambar	Vendredi 5 Février Betteraves rouges Poisson Poêlée de légumes Beignet framboise
Lundi 8 Février Toast au fromage chaud Crousty tenders Frites Fruits de saison	Mardi 9 Février Menu veggie Potage Lasagne de légumes Yaourt - La Donaiterie	Jeudi 11 Février Salade composée Paupiette de veau Petits pois carottes Entremets vanille	Vendredi 12 Février Nouvel An Chinois Riz au crabe Assortiment asiatique Salade de fruits frais
Lundi 15 Février Macédoine de légumes Poisson pané Ratatouille Semoule Crème dessert aux fruits	Mardi 16 Février Mardi Gras Feuilleté fromage Jambon Duo de purées Mousse au chocolat	Jeudi 18 Février Tomates – Mais Bœuf bourguignon Pommes vapeur Compote	Vendredi 19 Février Potage Pâtes Carbonara Tarte pommes sauce caramel

Les fournisseurs de la cantine :

Les Vergers de BeL, Uzel, fruits et légumes.

Le Fournil du lin, Uzel, pains.

Charcuterie du Bodeo, Trévé, viande fraîche or viande hachée.

Passion Froid, Carquefou, produits surgelés.

Sovefrais, Ploudaniel, produits frais.

La ferme de la Donaiterie, La Motte, produits laitiers.

La loi Egalim se met petit à petit en place en intégrant les menus veggie et plus de produits bio.