

MENUS DE LA CANTINE – MOIS JANVIER 2022

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

Lundi 3 Janvier Salade de haricots beurre Pâtes bolognaise veggie Compote de fruits	Mardi 4 Janvier Potage Jambon Frites Yaourt aromatisé	Jeudi 6 Janvier Salade de tomates Poisson Riz Ratatouille Galette des rois	Vendredi 7 Janvier Couscous et ses légumes Semoule Fromage Fruit de saison
Lundi 10 Janvier Betteraves Mijoté de porc Poêlée de légumes Fromage blanc	Mardi 11 Janvier Velouté de légumes Poisson Riz sauce tomate Fromage Fruit de saison	Jeudi 13 Janvier Macédoine de légumes Omelette au fromage Pâtes Timbale glacée	Vendredi 14 Janvier Potage Hachis parmentier Salade Crème dessert
Lundi 17 Janvier Potage Tagliatelles au Poisson Tarte au carambar	Mardi 18 Janvier Riz au thon Boules de bœuf en sauce Trio de légumes Fromage Compote	Jeudi 20 Janvier Salade composée Omelette Poêlée Sarladaise Fromage blanc aux fruits	Vendredi 21 Janvier Concombre à la crème Rôti de porc Méli mélo de légumes Fruit de saison
Lundi 24 Janvier Salade perles légumières Crog Veggie Duo carottes et pommes de terre Crème dessert	Mardi 25 Janvier Bœuf Bourguignon Pâtes Fromage frais Fruits	Jeudi 27 Janvier Feuilleté fromage Emincé de volaille à la crème Poêlée de légumes Liégeois	Vendredi 28 Janvier Potage Poisson Ratatouille Compote de fruits
Lundi 31 Janvier Crudités* Nuggets de blé Coquillettes Fromage Fruit de saison			

*Fait Maison