

# A la CANTINE



**JANVIER 2021**

LUNDI 4 JANVIER	MARDI 5 JANVIER	JEUDI 7 JANVIER	VENDREDI 8 JANVIER
Salade de betteraves (bio) au gouda	Crêpe emmental	Salade verte œuf dur	Macédoine mayonnaise tomates et thon
Paupiette de veau	Ball burger sauce tomate	Filet de colin	Petit salé
Gratin de courgettes	Coquillettes	Epinards à la crème (bio)	Purée de pois cassés
Galette de roi	Fruit de saison	Flamby	Camembert
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain chocolat	Croissant	Verre de lait biscuits	Pain fruit
LUNDI 11 JANVIER	MARDI 12 JANVIER	JEUDI 14 JANVIER	VENDREDI 15 JANVIER
Salade coleslaw	Toast chèvre miel	Pâté de campagne	Salade d'endives fromage pommes
Cheeseburger	Poulet	Bourguignon aux oignons	Omelette nature
Frites (bio)	Carottes Vichy	Riz (bio)	Ratatouille
Yaourt sucré	Fruit de saison	Samos	fruit de saison
		Fruit de saison	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain confiture	Pain fromage	Compote brioche	Pain beurre miel
LUNDI 18 JANVIER	MARDI 19 JANVIER	JEUDI 21 JANVIER	VENDREDI 22 JANVIER
Salade composée	Saucisson à l'ail	Salade verte au thon	Œuf mayonnaise
Poulet sauce champignon	Brochette colorado	Merlu citron	Sauté de porc
Purée pomme de terre	Haricots verts (bio)	Semoule (bio)	Chou de Bruxelles (bio)
Liégeois	Camembert	Yaourt sucré	Vache qui rit
	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Verre de lait cake	Pain chocolat	Pain confiture	Croissant grenadine
LUNDI 25 JANVIER	MARDI 26 JANVIER	JEUDI 28 JANVIER	VENDREDI 29 JANVIER
Taboulé	MENU CAMPAGNARD	Mousse de porc	Salade d'endives thon
Poisson pané	salade verte aux croustons et lardons	Wings de poulet	Lasagne bolonaise (bio)
Epinards (bio) à la crème	Potée de chou	Haricots verts (Bio)	Crème dessert
Beignet	Flamby	Fromage Chanteneige (bio)	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain nutella	Pain fruit	biscuits yaourt	Pain confiture

*Ces menus peuvent être modifiés si les conditions d'approvisionnement le nécessitent*