

# MENUS CANTINE

	Semaine du 6 au 10/01/2025	Semaine du 13 au 17/01/2025	Semaine du 20 au 24/01/2025	Semaine du 27 au 31/01/2025
<b>LUNDI</b>	Salade verte Boulettes de bœuf à la tomate Boulgour BIO Yaourt nature BIO * 	Salade verte Sauté de porc au cidre bouché IGP Quinoa gourmand Yaourt nature BIO * 	Potage (carottes, lentilles, fromage frais) Rougail saucisse Riz Camargue IGP Fromage SIQO * Fruit 	Betteraves râpées Escalope de dinde viennoise Petits pois et carottes Yaourt nature BIO * 
<b>MARDI</b>	Céleri rémoulade Spaghettis Bolognaise de lentilles Fromage blanc BIO * Miel 	Salade de lentilles Quenelles champignons sauce tomate Haricots verts persillés Fromage blanc BIO * Confiture d'abricots 	Salade verte & Œuf mayonnaise Gnocchis de pommes de terre Sauce champignons et légumes à la crème Yaourt nature BIO * 	Salade verte Couscous de légumes Semoule et pois chiches Fromage SIQO * Compote de pommes HVE 
<b>MERCREDI</b>	Brocolis en salade et féta AOP * Endives au jambon en gratin de béchamel Pommes de terre vapeur Fruit 	Salade d'endives et dès de Fourme d'Ambert AOP * Poulet rôti Potatoes Yaourt aux fruits 	Salade de pommes de terre et radis Saucisse de Morteau IGP Carottes et choux persillés Cake aux pommes 	Nems Porc sauté miel-soja Wok de légumes et Nouilles sautées Litchis au sirop 
<b>JEUDI</b>	Potage velouté "Dubarry" Rôti de bœuf Flageolets et ses carottes Fromage SIQO * Fruit 	Potage de légumes Hachis Parmentier Fromage SIQO * Salade de fruits frais "maison" 	Brocolis en salade et féta AOP * Cassoulet Toulousain «maison» Fromage blanc BIO * Confiture de fraise 	Salade de Haricots verts et thon Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage blanc BIO * 
<b> VENDREDI</b>	Sardine à la tomate Paëlla poisson "maison" Fromage SIQO * Galette des rois 	Pizza jambon & fromage "maison" Filet de merlu aux épices douces Carottes "Vichy" Fromage SIQO * Fruit 	Carottes râpées Tagliatelles au saumon et poireaux crévés Fromage SIQO * Compotes pommes HVE 	Potage velouté potiron et fromage frais Dos de Cabillaud sauce beurre blanc Blé BIO Flan "maison"   

**RAPPELS :** Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;  
 Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » **pêche durable** ;  
 Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

\* "Aide UE à destination des écoles"

# MENUS CANTINE

	Semaine du 3 au 7/02/2025	Semaine du 10 au 14/02/2025	Centre de loisirs Semaine du 17 au 21/02/2025
<b>LUNDI</b>	Carottes râpées Poulet grillé Gratin de chou-fleur Fromage blanc BIO * Crème de marron	Salade de Haricots verts et thon Sauté de dinde aux olives Semoule Fromage blanc BIO * Confiture de Myrtille	Salade verte Sauté de veau Marengo Riz Camargue IGP Fromage SIQO Fruit
<b>MARDI</b>	Potage de légumes Chili sin carne Riz Camargue IGP Yaourt nature BIO *	Salade verte Omelette au Cantal râpé AOP * Pommes de terre et carottes sautées Fromage SIQO * Fruit	Potage de légumes Tortellinis épinards ricotta Epinards Béchamel Flanby
<b>MERCREDI</b>	Salade de haricots blancs et cervelas Merguez Purée de potimarron BIO Petits suisses aux fruits	Feuilleté au fromage Steak haché Carbonara de salsifis Compotes pommes HVE	Salade de lentilles et cervelas Kefta de poulet Haricots verts persillés Poire au chocolat
<b>JEUDI</b>	Tranche de rosette et cornichons Tartiflette au Reblochon AOP Salade verte Fromage SIQO * Fruit	Betteraves et pommes râpées Navarin d'agneau aux légumes Pennes demi-complète BIO Fromage SIQO * Fruit au sirop	Carottes râpées Saucisse Toulouse Frites Yaourt aux fruits
<b>VENDREDI</b>	Macédoine de légumes Filet de Limande sauce citronnée Coquillettes demi-complètes BIO Fromage SIQO * Crêpes	Potage de vermicelles Filet de colin meunière Purée de carottes, navets, céleris et PDT Yaourt nature BIO *	Brocolis en salade et féta AOP Filet de rouget sauce tomate/basilic Pommes de terre vapeur Fromage SIQO Fruit

**RAPPELS :** Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;  
 Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » pêche durable ;  
 Pour les enfants de moins de 5ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.  
 \* "Aide UE à destination des écoles"

