



MENUS CANTINE FEVRIER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 03 AU 07	Bouillon de pot au feu vermicelle Pot au feu de Bœuf Crêpes ☺	Rillettes de sardines Endives au jambon à la béchamel Fromage Panna cotta à la pistache ☺	Soupe de poisson Filet de Bar sauce hollandaise Blé Fruits ☺ 🐟	Mini tresse - 4 fromages Lasagnes de butternut Yaourt à la confiture de fruits exotiques Bio ☺ 🌿 Bio
SEMAINE DU 10 AU 14	Salade composée Gratin de crozet Savoyard Yaourt à boire à la vanille Bio ☺ 🌿 Bio	Soupe à l'oignon Bâtonnets croustillants de blé et de carotte Petits pois Fromage Clafoutis à la poire ☺ 🌿	Friands au fromage Médailon de merlu à la crème d'aneth Courgettes à la persillade Riz au lait au caramel ☺ 🌿	<u>Menu de la St Valentin</u> <i>Bouchée à la reine</i> <i>Confit de canard</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Fondant au chocolat</i> <i>cœur de framboise</i> ☺
SEMAINE DU 17 AU 21	Macédoine de légumes Sauté de veau aux pruneaux Purée de carottes Moelleux à la noix de coco <u>Joyeux anniversaire</u> <u>Olivier</u> ☺ 🌿	Accra de morue Bouchée de camembert Filet de merlu à l'estragon Poêlée de brocolis Petits-suisses ☺ 🌿	Saucisson beurre Pâtes à la bolognaise Fromage Tarte aux pommes <u>Joyeux anniversaire</u> <u>Malone</u> ☺	Apéro Toasts Burger de poulet Frites Gâteau marbré ☺

VACANCES SCOLAIRES DU VENDREDI 21 FEVRIER AU SOIR AU LUNDI 10 MARS AU MATIN

☺ Fait maison 🌿 Végétarien Bio 🐟 pêche du jour