

Allez, on fait des crêpes



2025

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   
SEMAINE DU 10 AU 14	Salade composée Gratin de crozet Savoyard Yaourt à boire à la vanille 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> Bouchée à la reine Confit de canard Gratin dauphinois Fondant au chocolat cœur de framboise 
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