

Menu de la Cant'izéenne

Semaine du 4 au 8 Février 2019

● Plat protidique ● Féculents ● Légumes crus ● Légumes cuits ● Produits laitiers ● Fruits

<p>Lundi</p> <p>Bouillon vermicelle et croûtons ●</p> <p>Nuggets de poulet ●</p> <p>Purée de carottes bios/salade ● ●</p> <p>Tartelette chocolat ou fruit ●</p> <p><i>Jambon : France,</i> <i>Œufs : bio local,</i> <i>Haricots : France,</i> <i>Flan : France,</i></p>	<p><i>Nuggets : élaboré France,</i> <i>Carottes : bio local,</i> <i>Salade : France,</i> <i>Tartelette du chef</i></p>
<p>Mardi</p> <p>Jambon beurre ●</p> <p>Omelette bio ●</p> <p>Haricots beurre/salade ● ●</p> <p>Flan nappé caramel ● ou fruit ●</p>	<p><i>Thon : pêche française,</i> <i>Dinde : France,</i> <i>Champignons : France,</i></p>
<p>Mercredi</p> <p>Rillettes de thon ● ●</p> <p>Escalope de dinde, crème de champignons ●</p> <p>Pâtes bios ●</p> <p>Mousse et biscuit ●</p>	<p><i>Thon : pêche française,</i> <i>Dinde : France,</i> <i>Champignons : France,</i></p>
<p>Jeudi Menu élaboré par les élèves CE1 Lucie Aubrac</p> <p>Carottes râpées bios ●</p> <p>Hachis parmentier aux petits ● ●</p> <p>légumes/salade ● ●</p> <p>Fromage ●</p> <p>Pommes bios ●</p>	<p><i>Carottes : bio local,</i> <i>Pommes de terre : bio local,</i> <i>Bœuf : France,</i> <i>Fromage : France,</i> <i>Pommes : bio local</i></p>
<p>Vendredi</p> <p>Crêpes fromage ● ●</p> <p>Poisson du marché ●</p> <p>Gratin de chou-fleur ●</p> <p>Blé au beurre ●</p> <p>Banane ou kiwi ●</p>	<p><i>Crêpes : élaboré France,</i> <i>Poisson : selon le marché,</i> <i>Chou-fleur : local,</i> <i>Blé : France,</i> <i>Fruits : France ou Antilles</i></p>

Viande d'origine française

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon le marché