

Menu de janvier à février 2023

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
mardi	03/01/23	Bouillon de légumes vermicelles	Filet de poisson msc au beurre blanc semoule Bio et ratatouille Bio	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
jeudi	05/01/23	Carottes râpées Bio*	Tortellinis de légumes Bio gratinés*	Galettes des Rois
vendredi	06/01/23	Potage d'halloween*	Sauté de poulet £ à la Normande et trio de choux Bio	Yaourt Bio
lundi	9/01/23	Œufs Mimosa *	Bœuf Bourguignon VBF carottes et pomme vapeur	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
mardi	10/01/23	Salade Méli-Mélo	Pizza maison*	Petits suisse
jeudi	12/01/23	Potage Dubarry	Bouchées à l'orientale sauce tomate et céréales Bio	Far Breton*
vendredi	13/01/23	Salade d'ébly Bio au thon	Rôti de porc £ aux deux pommes	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
lundi	16/01/23	Bouillon de légumes vermicelles	Pâtes Bio à la Bolognaise et Grana pandoro	Crème au chocolat Bio
mardi	17/01/23	Salade betteraves rouges Bio	Brandade de poissons maison Bio	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
jeudi	19/01/23	Salade Coleslaw bio	Croque fromage sauce aux épices et riz Bio	Brownie's maison
vendredi	20/01/23	Potage St Germain*	Blanquette de poulet £ et duo de carottes	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
lundi	23/01/23	NOUVEL AN CHINOIS	NOUVEL AN CHINOIS	NOUVEL AN CHINOIS
mardi	24/01/23	Bouillon de bœuf vermicelles	Saucisse £ lentilles Bio	Fromage Bio et Fruits de saison
jeudi	26/01/23	Velouté à la patate douce*	Lasagnes de légumes et salade verte	Muffin maison
vendredi	27/01/23	Salade de riz Bio	Goulash vbf et haricots vert Bio	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
lundi	30/01/23	Bouillon de légumes vermicelles	Poisson pané msc sauce tartare et riz Bio	Yaourt Bio
mardi	31/01/23	Quiches lorraine et légumes	Steak de veau vbf sauce au poivre et coco à la tomate Bio	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
jeudi	02/02/23	Taboulé à l'orientale *	Galettes Bio au fromage et salade verte	Chandeleur
vendredi	03/02/23	Macédoine de Légumes	Tartiflettes maison	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
lundi	06/02/23	Bouillon de volaille et vermicelles	Filet de poisson msc sauce dieppoise ratatouille Bio	Yaourt à boire
mardi	07/02/23	Céleri rémoulade bio*	Grignotes de poulet au paprika et frites fraîches	Fromage Bio et Fruits de saison Bio
jeudi	09/02/23	Potage cultivateur*	Steak végétal sauce basilique et printanière de légumes	Pana cota maison aux fruits rouges
vendredi	10/02/23	Surimi sauce cocktail	Pâtes Bio carbonara et parmesan	Fromage Bio et Fruits de saison Bio

Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10 h

le matin, le coût du repas est de 6,34 euros.

Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo (*)

Les menus grisés sont les menus végétariens .

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

L'ensemble des viandes sont d'origines françaises

Le poisson « MSC » : pêche durable

En raison du portage de repas pour Chatelaudren , les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

Salade méli-mélo: salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Salade italienne:tomate, concombre, parmesan, basilic

bouché à l'orientale : pois chiche,tomate, oignons, soja, ail, épices

Potage St Germain : pois cassé,carotte,oignons,vache qui rit

Potage Crécy : carotte,pomme de terre,oignons,crème

Potage Dubarry : choux-fleurs,pomme de terre, crème

Potage d'Haloween : potiron,carotte,pomme de terre,crème

Potage Parmentier : pomme de terre,poireaux,bouillon de légumes,crème