



Menus cantine & ALSH du 30 janvier au 24 février 2017



	Du 30 janvier au 3 février	Du 6 au 10 février	Du 13 au 17 février	Du 20 au 24 février
Lundi	Salade de pommes et pommes de terre Saucisses de strasbourg Carottes et panais Yaourt au sucre de canne	Potage Cordon bleu Petits pois carottes Tomme noire Fruit de saison	Salade de tomates mozzarella Steak haché sauce brune Purée Yaourt vanille	1/2 pamplemousse Chipolatas Lentilles Yaourt à la fraise
Mardi	Potage Poisson meunière Gratin de choux fleurs Edam Pomme	Salade de betteraves Bœuf bourguignon Frites Fromage blanc	Salade fromagère Poulet rôti fumé de volaille Légumes couscous Salade de fruits Biscuit	Potage Bœuf carottes Pâtes Petit louis Fruit de saison
Mercredi (en ALSH)	Salade de tomates Rôti de porc à la crème Purée de potiron Yaourt vanille	Macédoine Rôti de veau aux champignons Gratin de légumes Crème dessert vanille	Carottes râpées Sauté d'agneau sauce provençale Riz Crème dessert au chocolat	Salade verte tomates Escalope de dinde à la crème Pommes de terre sautées Flan caramel
Jeudi	Carottes râpées Emincé de dinde sauce curry Riz Emmental Fruit	Salade verte œuf dur Coquillettes Carbonara Yaourt fraise	Quiche lorraine Rôti de porc sauce charcutière Carottes sautées Emmental Fruit de saison	Filet de sardines Rôti de veau sauce forestière Haricots beurre Gouda Compote saveur biscuit
Vendredi	Terrine de campagne Crêpe jambon fromage Salade verte tomates Compote Crêpe au chocolat	Saucisson sec Dos de lieu sauce hollandaise Haricots verts Camembert Fruit de saison	Salade verte lardons Dos de lieu sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Mars glacé	Potage au kiri Poisson frais sauce aurore Céréales gourmandes Beignet aux pommes

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Label "Bleu Blanc Cœur"

Viande d'origine française

*Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.