










Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Mercredi 4 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <p>Betteraves Bio Gratin de coquillettes Bio à la mozzarella</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Salade de lentilles Bio Blanquette de colin MSC</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Steak haché</p> <p>Pommes Noisette</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Salade verte Bio Parmentier au potiron Bio</p> <p>de merlu MSC</p> <p> Galette des Rois</p>
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p>Haricots verts Bio persillées</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	 <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Mitoné de haricots blancs Bio</p> <p>Blé aux petits légumes Bio</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat</p>	<p> Menu Pinocchio</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Saucisse de francfort</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Pop corn sucré</p>	<p>Filet de merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Gouda</p> <p> Fruit Bio de saison</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP







Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
<p>Couscous de poulet Label rouge et ses légumes Bio</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Choux blanc Bio</p> <p>Bolognaise de pois Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Notre gâteau aux marrons</p>	<p>Jambon blanc Bio</p> <p>Notre Truffade Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Mercredi 25 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p> Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz à la chinoise</p> <p>Beignet à la pomme</p> <p></p>	<p>Potée de bœuf Bio aux flageolets</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Saint Paulin Bio à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Sauté de dinde Label rouge sauce tandoori</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Endives Bio</p> <p>Pâtes Bio à la carbonara</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre Cake emmental olives</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p> Fruit Bio de saison</p>
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 1er Février	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
<p>Financière de bœuf Bio</p> <p>Carottes Bio</p> <p> Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes Bio</p> <p>de pois à la tomate Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Filet de merlu MSC sauce aurore</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Carottes Bio râpées</p> <p> Galette Bretonne à garnir</p> <p>(galette de froment avec jambon Bio et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p> Crêpe Bretonne</p>	<p> Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

 **Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



La chandeleur

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

