







Menus

Du Lundi 3 au 7 Janvier 2022

Lundi	Friand au fromage / salade	Steak haché – haricot vert		Fruit de saison
Mardi	Carotte râpée	Saucisse – Gratin dauphinois	Fromage 	Compote 
Jeudi 	Betterave crue - pomme	Spaghetti de légumes		Crème dessert 
Vendredi	St Môret et son jardin à croquer	Poisson pané – Brocolis - riz		Cookie smarties « maison » et sa crème anglaise

Du lundi 10 au 14 Janvier 2022

Lundi	Potage « maison »	Cordon bleu de dinde – petit pois		Fruit de saison
Mardi 	Chou cru - mimolette	Gratin de potiron – pomme de terre – carotte - mascarpone		Crème dessert 
Jeudi	Céleri rémoulade	Feuilleté saumon / oseille - épinard	Fromage 	Galette des Rois
Vendredi	Salade Marco Polo	Mix endive-poireau et ses dés de jambon	Fromage 	Salade de fruits

LES MENUS PROPOSES A VOS ENFANTS PEUVENT VARIER EN FONCTION DES STOCKS, LIVRAISONS ET EFFECTIFS.
BON APPETIT !

LA CANTINIÈRE SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN CAS DE BESOINS.

Menu équilibré = crudités, VPO, féculents, Produits laitiers

Fruit et légumes : Franck Hardouineau, LES ALLEUDS.



Epicurerie, produits frais et surgelés : Brake FranceTraçabilité, bœuf et veau : VBF.



= Menu végétarien

Meilleurs Voeux