

MENUS FEVRIER  
MARS AVRIL 2021

LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>Velouté Dubarry Cordon Bleu Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Pomme</p>	<p>Macédoine Poisson Rizibizi</p> <p>Tome de Savoie</p> <p>Flan antillais maison et son couli de fruits rouges</p>	<p>Salade d'endives au thon et aux œufs Carbonnade de bœuf flamande Pâtes *</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Salade de betteraves (Gratin épinards) œufs béchamel Yaourt au citron Tartine de pain à la confiture de fraise et rhubarbe</p>
LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
<p>Salade de chou chinois à la japonaise</p> <p>Sauté de porc à la crème de boursin Purée carottes céleris Fromage blanc faisselle</p> <p>Poire</p>	<p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Blanquette de poisson Boulgour *</p> <p>Fromage mélangé mi sec</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade verte</p> <p>Frites Knaks Petit suisse aromatisé</p> <p>Clémentine</p>	<p>Radis noir beurre</p> <p>Cuisse de poulet Haricots verts persillés Buchette cendrée</p> <p>Crumble maison pomme fruits rouges</p>
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p>Terrine de Campagne Boeuf braisé Carottes Yaourt nature sucré Crème renversée maison</p>	<p>Velouté de courge Futsu Black</p> <p>Poisson au court bouillon Pomme de terre vapeur Mimolette Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de blé thon olives féta Rôti de veau Champignons à la crème Morbier Oranges</p>	<p>Salade verte Crozziflette Compote maison pomme poire</p>

MENUS FEVRIER  
MARS AVRIL 2021

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Carottes rapées Escalope de dinde Purée de brocolis  Fromage blanc vanillé Gâteau maison	Soupe à l'oignon Gratin de poisson Quenelles sauce bisque  Emmental Ananas	Salade Mexicaine Steak haché Salsifis à la tomate  Camembert Poire	Céleri mayonnaise Saucisson aux lentilles * Mi chèvre frais Panacotta maison coulis de fruits rouges
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade de perles tomates séchées emmental maïs (Choux fleurs) et œufs à la crème Fromage frais épice au curry Pomme	Salade coleslaw Poisson au curcuma * Semoule de couscous Kiri Crème dessert chocolat maison	Salade de betteraves Rôti de porc * Haricots coco à la tomate Comté Sorbet passion	Salade verte Hachis parmentier Petit suisse nature Kiwi
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
Terrine de Campagne Paupiette de dinde Petits pois Bûche de chèvre  Far à l'abricot maison	Quiche lorraine Poisson pané Haricots verts persillés Fromage blanc faisselle  Fruits secs	Salade verte Blanquette de veau Riz Tomme de Savoie  Smoothie maison framboise- banane	Salade de pomme de terre et knack Boeuf mode Carottes braisées Yaourt aromatisé  Poire
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
FERIE	Trio printanier Pâtes au thon Fromage de chèvre frais Pomme au four	Salade verte Cuisse de poulet Flageolets Petit suisse aromatisé  Kiwi	<b>Menu de Pâques</b> <b>Assiette apéritive</b> <b>Gigot de 7h</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Pommes noisettes</b> <b>Fromage</b>

Produits locaux

\* : bio

La cantine accepte les dons de fruits et légumes  
VBF : Viande bœuf d'origine française

Laure Fleury : 0647126283