



MENUS CANTINE JANVIER 2025

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Salade bar Steak haché Frites Fromage BIO Fruit frais	✓ Salade de lentilles Gratin de pâtes Haricots verts Yaourt brassé BIO Compote de pomme	Salade bar Haut de cuisse de poulet Ebly Poêlée de champignons Fromage BIO Fruit frais BIO	Salade bar Filet de colin sauce curry Riz BIO Ratatouille Yaourt aromatisé Fruit frais	Salade bar Sauté de veau Semoule Courgettes sautées Fromage BIO Fruit frais
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade bar Sauté de dinde Semoule Haricots beurre Fromage BIO Fruit frais	Salade bar Sauté de porc Pâtes Poêlée de légumes Yaourt brassé BIO Fruit frais BIO	Salade bar Filet de colin Riz BIO Julienne de légumes Fromage BIO Fruit frais BIO	✓ Salade de pâtes Lentilles en sauce tomates Gratin de carottes Fromage BIO Fruit frais	Salade bar Boulette de bœuf Pommes de terre sautées et courgettes Fromage BIO Fruit frais
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
✓ Salade de lentilles Lasagnes épinards ricotta Yaourt brassé BIO Fruit frais	Salade bar Haut de cuisse de poulet Semoule Haricots verts Fromage BIO Compote de pomme	Salade bar Bœuf aux carottes Purée de pomme de terre Fromage BIO Fruit frais	Salade bar Filet de colin sauce citronnée Poêlée de poivrons Riz BIO Fromage BIO Fruit frais BIO	Salade bar Pâtes à la carbonara Fromage râpé Fruit frais
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade bar Boulettes de bœuf Semoule Ratatouille Yaourt brassé BIO Fruit frais BIO	Salade bar Filet de colin sauce curry Tortis Haricots beurre Fromage BIO Fruit frais	Salade bar Haut de cuisse de poulet Poêlée de légumes Riz BIO Fromage BIO Fruit frais	✓ Salade de lentilles Ravioli au fromage en sauce tomate Carottes cuites Yaourt brassé BIO Fruit frais	Salade bar Paupiette de veau Pommes de terre sautées Haricots verts Fromage BIO Fruit frais