



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade de pâtes Wings de poulet Crumble de potiron Fromage Fruit	Melon d'hiver Seiches à la Sétoise Riz Flan nappé caramel BIO	Salade Bergère ● Bœuf en daube Frites Poire caramel et amandes	Radis-beurre Saucisse *, gratin de côtes de blette et pommes de terre, fromage Tarte aux pommes	Crêpe au fromage Sot l'y laisse de dinde aux champignons Haricots beurrés Fromage, ananas frais
11	12	13	14	15
Salade de lentilles Filet de cabillaud sauce aux épices Rôtis de légumes Jus de pomme Fromage blanc + sucre	Carottes râpées vinaigrette Paleron de bœuf sauce tomate Beignets de courgettes Crème chocolat + Petit beurre	Pizza Paupiettes de veau aux 4 poivres Coquillettes Fromage Fruit	Potage de légumes d'Antan ● Galette sarrasin jambon fromage * Salade + dès de tomates Yaourt aux fruits	Emincé de poulet à la crème Petits pois Fromage BIO Fruit
18	19	20	21	22
Pâté coupelle Raviolis Fromage Compote BIO	Œuf mimosa Gratin de poisson à la tomate Carottes au beurre Fromage BIO , banane BIO	Bouillon de pâtes Rôti de veau au jus Haricots verts BIO au beurre Fromage, fruit	Salade + dès de fromage Rôti de porc * au jus Purée de pomme de terre Crème vanille	Sauté d'agneau Printanière Yaourt nature BIO + sucre Fruit
25	26	27	28	29
Melon d'hiver Sot l'y laisse de poulet sautés aux oignons Poêlée du marché au fromage fondu Brownie chocolat	Betteraves BIO Poisson pané - citron Pâtes au beurre + râpé Salade de fruits	Crudités variées ● Omelette maison aux pommes de terre Gratin de chou-fleur Fromage frais aux fruits	Tomates - maïs Colombo de porc * Riz Yaourt vanille	Steak haché + ketchup Pommes sautées Yaourt à boire Fruit

Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.H. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés
Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité
Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

● **Velouté aux légumes d'Antan** : mélange de pomme de terre, courge, panais, patate douce, carotte jaune ● **Salade Bergère** : salade verte, fromage de chèvre, olive noire, huile d'olive ●
● **Crudités variées** : chou rouge, maïs, tomates cerises