

# CANTINE SCOLAIRE du 3 Janvier au 10 Février 2023

|                             | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|-----------------------------|--|---|---|--|---|
| Du 02/01/2023 au 06/01/2023 |  | Cordon bleu<br>Pâtes à la tomate et fromage râpé<br>Compote de fruits                                       | Friand au fromage<br>Aiguillettes de poulet sauce aux herbes, purée de pommes de terre et petits pois<br>Fromage blanc aux fruits | Céleri râpé rémoulade<br>Pané Valess accompagné de semoule et carottes à la crème<br>Salade de fruits frais du chef                    | Filet de hoki sauce à l'aneth, riz et fondue de poireaux<br>Gouda<br>Galette des rois  |
| Du 09/01/2023 au 13/01/2023 | Filet de poulet sauce forestière, pommes de terre et chou-fleur au gratin<br>Mimolette<br>Liégeois au chocolat | Poisson meunière et sauce tartare avec cœur de blé et épinards à la crème<br>Emmental<br>Fruit de saison    | Carottes râpées à la vinaigrette<br>Tartiflette et salade<br>Yaourt fermier   | Velouté d'endives<br>Carbonara de légumes et pâtes<br>Verrine d'automne aux pommes et petits beurre                                    | Salade verte au fromage<br>Carbonade flamande, frites et haricots verts<br>Fruits de saison   |
| Du 16/01/2023 au 20/01/2023 | Salade Coleslaw<br>Pâtes avec sauce aux lentilles corail<br>Fromage blanc à la cassonade                       | Poisson pané sauce tartare<br>Pommes de terre et brocolis<br>Tomme noire<br>Banane au chocolat              | Tarte endives-camembert<br>Riz et chili<br>Crème dessert à la vanille   | Potage à la tomate<br>Sauté de porc façon blanquette et ses légumes avec cœur de blé<br>Allumettes de pommes accompagnées de chantilly | Rôti de dinde sauce au miel<br>Pommes de terre et jardinière de légumes<br>Gouda<br>Fruit de saison   |
| Du 23/01/2023 au 27/01/2023 | Crêpe au fromage<br>Aiguillettes de poulet avec semoule et légumes couscous<br>Fruit de saison                 | Parmentier de thon à la tomate et salade<br>Cantal<br>Mousse au chocolat                                    | Jambon chaud sauce barbecue, cœur de blé et poêlée de carottes/butternut<br>Bûchette au lait de mélange<br>Compote                | Céleri râpé aux pommes<br>Boulettes végétales, frites et haricots beurre<br>Yaourt aromatisé   | Potage aux légumes<br>Carbonara et pâtes<br>Salade de fruits frais du chef  |
| Du 30/01/2023 au 03/02/2023 | Émincé de bœuf sauce au poivre, pommes boulangères et salade d'endives<br>Gouda<br>Petits suisses aux fruits   | Salade verte au jambon<br>Nuggets de poisson sauce cocktail, riz et épinards à la crème<br>Fruit de saison  | Taboulé<br>Rôti de porc sauce tomate et petits pois-carottes<br>Île flottante   | Lasagnes de légumes et salade<br>Mimolette<br>Crêpe au sucre   | Pilon de poulet rôti et duo de purées (pommes de terre et potiron)<br>Carré frais<br>Ananas rôti au miel  |
| Du 06/02/2023 au 10/02/2023 | Carottes râpées à la vinaigrette<br>Pâtes à la sauce aux fromages<br>Fruit de saison                           | Potage aux légumes<br>Saucisse avec gratin de pommes de terre et chou-fleur, salade<br>Tartelette aux kiwis | Risotto de volaille aux champignons<br>Kiri<br>Fromage blanc sucré  | Céleri râpé persillé<br>Bœuf à la tomate et frites<br>Poire au chocolat  | Croisillon au fromage<br>Dos de colin façon blanquette, cœur de blé et julienne de légumes<br>Yaourt aromatisé  |

Produit bio

Label MSC Respect de l'environnement

Repas végétarien