










CANTINE SCOLAIRE

*_*_*
SEMAINE DU 6 JANVIER
AU 10 JANVIER
*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Choux-fleur vinaigrette Pizza reine végétarienne 0 Fromage Clémentine			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										<input type="checkbox"/>		
MARDI	Radis au beurre steak haché de bœuf limousin Coquillettes Emmental Compote			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
MERCREDI	soufflée au fromage Emincé de dinde à la tomate Carottes ail et persil Camembert Banane GALETTE DES ROIS ALSH			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
JEUDI	Potage de citrouille daube de bœuf Riz 0 Galette des reines et des rois	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>													
VENDREDI	Pamplemousse Poisson frais et sauce crustacé Semoule Yaourt nature Kiwi rouge				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,

Le Maire,

Jacques PLEINEVERT



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 12 JANVIER
AU 16 JANVIER

*_*_*

*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits a	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Tartines de houmous Risotto aux poireaux et maïs Saint nectaire Orange																
MARDI	Carottes râpées Sauté de veau marengo Petits pois Faisselle Pomme au four																
MERCREDI	Salade de lentilles Saucisses Salsifis et sauce moutarde Cantal Clémentine PAIN ET CHOCOLAT																
JEUDI	Salade verte comté emmental Poulet mariné duo de céréale Poire chocolat et chantilly																
VENDREDI	Avocat thon mayonnaise Ravioles au saumon et sauce citron Choux de Bruxelles Fromage blanc 0																

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,











Le Maire,

Jacques PLEINEVERT



CANTINE SCOLAIRE

*_**
SEMAINE DU 19 JANVIER
AU 23 JANVIER
*_**

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Potage Omelette Salade verte Yaourt nature sucré Pomme			<input type="checkbox"/>													
				<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>									<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>													
MARDI	Choux fleur cru sauce boursin Lasagnes épinards et dinde 0 Kiwi jaune			<input type="checkbox"/>											<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>													
																	
MERCREDI	Macédoine de légumes Steak haché de bœuf Purée de patate douce Brie Clémentine FROMAGE BLANC COULIS	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>									<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>													
				<input type="checkbox"/>													
JEUDI	Salade de chèvre chaud Petit salé Lentilles 0 Tarte aux pommes et kiwi	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>										<input type="checkbox"/>		
																	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
VENDREDI	Salade de pomme de terre Filet de cabillaud beurre blanc Brocolis Fromage blanc sucré Poire chocolat														<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>											
				<input type="checkbox"/>													

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne


















Le Maire,

Le Maire.

Jacques PLEINEVERT

CANTINE SCOLAIRE


*_**
SEMAINE DU 26 JANVIER
AU 30 JANVIER
*_**

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Poireaux vinaigrette Rougaille végétarien Riz Comté Pomme																
MARDI	Tresse au fromage Sauté de veau catalan Carottes sautées Yaourt nature brownies maison																
MERCREDI	Radis au beurre Pâtes carbonara au jambon 0 Compote PAIN ET FROMAGE																
JEUDI	Velouté au brocolis Haut de cuisse de poulet Poêlée topinambour et PDT Fromage Poire																
VENDREDI	Betteraves rouges Fish and chips Petits suisse Kiwi								TR								

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

 allergènes majeurs.

 produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

 plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,



Le Maire,

Jacques PLEINEVERT