











































# MENUS CANTINE JANVIER



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 06 AU 10	Crêpe au fromage Lasagnes aux poireaux et au bleu Galette des rois à la frangipane   	Velouté de carottes à l'orange Palette à la diable sauce moutarde Purée de pois cassés Fromage Fruits   	Salade de crabe Tartiflette Entremet à la poire  <u>Joyeux anniversaire Hippolyte</u>  	Soupe de poisson Filet de mulot noir au beurre blanc Gratin d'épinards Liégeois au chocolat Bio     
SEMAINE DU 13 AU 17	Roulé jambon fromage Parmentier de butternuts au poulet Salade verte Crème aux spéculoos   	Beignet de calamars et beignet de crevettes Meunière de poissons Poêlée de haricots verts et de champignons à la persillade Tiramisu à l'ananas   	Velouté de patates douces Saucisses Ratatouille de lentilles Fromage Fondant au chocolat <u>Joyeux anniversaire Anna</u>   	Crème de choux fleur Pâtes à la « carbonnara » Fromage blanc Bio    
SEMAINE DU 20 AU 24	Soupe de cresson Tortillas de pommes de terre oignons et poivrons Salade verte Fromage Crème au caramel au beurre salé   	Betterave – maïs Boulette d'agneau Haricots blancs Compote de pomme Biscuits   	Soupe chinoise Filet de colin pané Petits pois Rocher coco   	Soupe tomates vermicelle Bœuf bourguignon Pommes de terre carottes champignons Yaourt au citron Bio    
SEMAINE DU 27 AU 31	Carottes rapées Filet de bar sauce hollandaise Gratin de légumes à la provençale Petits suisses    	Tartine pâté de campagne Steack haché Choux de bruxelles aux marrons et lardons Fromage Liégeois pomme fraise sur coulis de cassis   	« Voyage en chine » pour le nouvel an chinois Nems et samoussas Porc au caramel Riz cantonnais Salade de fruits aux litchis   	Velouté de lentilles corail au lait de coco Croustillant fromage Purée de navets Tarte Bourdaloue <u>Joyeux anniversaire Maël L.</u>    

 Fait maison
  Végétarien
  Bio
  pêche du jour