











AU MENU DE LA CANTINE SCOLAIRE

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications en fonction des imprévus.





Semaine du 04 au 08 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté	Fait maison	 Radis	Fait maison Tarte au fromage	Fait maison Potage
Poisson	Couscous royal	Veau	Fait maison Lasagnes	L Sauté d'agneau
 Purée de légumes		Pâtes		Gratin épinards pomme de terre
 Compote	 Fruit	Fromage blanc / confiture	Yaourt / fruits secs 	Fait maison Gâteau

Semaine du 11 au 15 février 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Fait maison Velouté de chou fleur	Houmous / pain pita	Fait maison Flammekueche	REPAS ASIATIQUE
Cordon bleu	Steak haché	Pâtes fraîches au parmesan	L Merguez du producteur	Emincé de volaille sucré salé
 Purée de panais	Haricots verts		 Gratin de blettes	Riz cantonnais
 Fruits de saison	Riz au lait	 Yaourt	 Fromage blanc	Salade de fruits

Semaine du 18 au 22 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon blanc	Fait maison Potage	Fait maison Guacamole	Crudités en salade	Macédoine
Poisson meunière	Fait maison Hachis parmentier	Fait maison Lasagnes de légumes	 Steak haché de veau	L Poulet fermier
 Riz complet		Salade	Gratin de pâtes	Chou fleur
Fromage	Fait maison Tarte aux pommes	 Yaourt	 Fruits de saison	Fait maison Flan

Les repas sont élaborés avec des produits frais, de saisons et locaux (volailles du sud-ouest, viandes et légumes du Gers...).

Une corbeille de fruits est mis à disposition des enfants.

		Fait maison		L
Agriculture Biologique	Produit surgelé	Fabriqués à partir de produits bruts	Menu à thème	Produits locaux (sud ouest/ Gers)