
























# MENU DE LA CANTINE

## SEMAINE DU 03 FÉVRIER 2025

| Lundi  | Mardi   | Mercredi | Jeudi  | Vendredi  |
|--|---|----------|--|---|
| <p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Boule de bœuf BIO en sauce Haricots verts CE2 à l'huile d'olive  </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Crème dessert au chocolat</p> | <p>Quiche lorraine</p> <p>Escalope de poulet sauce blanquette</p> <p>Riz BIO aux champignons </p> <p>Yaourt nature BIO + sucre </p> <p>Kiwi MCB </p> |          | <p>Salade de maïs BIO </p> <p>Penne BIO semi complètes à la bolognaise végétale  </p> <p>Cantadou</p> <p>Crêpes + pâte à tartiner</p> | <p>Concombre BIO vinaigrette </p> <p>Poisson pané </p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p> <p>Compote à la fraise</p> |

## SEMAINE DU 10 FÉVRIER 2025

| Lundi   | Mardi   | Mercredi | Jeudi  | Vendredi  |
|---|---|----------|--|---|
| <p>Salade pois chiche </p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Flan de potiron à la tomme de savoie IGP </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre</p> <p>Clémentines MCB </p> | <p>Oeufs durs BIO + mayonnaise </p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Poire</p> |          | <p>Salade printanière</p> <p>Penne BIO carbonara fromage râpé </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Beignet aux pommes</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Dos de colin façon tajine</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Milanette</p> <p>Liégeois BIO au chocolat </p> |