






MENU CANTINE JANVIER 2022

	DU 3 AU 07	DU 10 AU 14	DU 17 AU 21	DU 24 AU 28	LE 31
LUNDI	POTAGE POISSON/FLAGEOLETS  FROMAGE COURONNE DES ROIS	ENDIVES/POMMES SAUTE DE PORC CAROTTES/SEMOULE FLAN	CHOU BLANC/ FROMAGE CHILI VEGGIE FROMAGE FRAIS TARTE AUX POMMES	MAQUEREAU CHIPOLATAS BROCOLIS/POTATOES FROMAGE SALADE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES  POISSON PETITS POIS YAOURT GÂTEAUX SECS
MARDI	SALADE AU FROMAGE PATES BOLOGNAISES ENTREMET FRUIT DE SAISON	POTAGE PAVE BLE EPINARD FROMAGE PETITS POIS TARTE	SAMOUSSA AU POULET  POISSON ASSORTIMENT DE LEGUMES ENTREMET	ENDIVES/FROMAGE AIGUILLETES DE POULET PATES SAUCE CURRY YAOURT	
JEUDI	COCOMBRE BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES/RIZ FROMAGE BLANC SUCRE	 CHARCUTERIE POISSON CHOUX FLEURS/POMME DE TERRE FROMAGE/FRUIT	POTAGE JAMBON BLANC FRITES YAOURT	SALADE COMPOSEE POISSON HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE	
VENDREDI	TABOULE OMELETTE HARICOTS VERTS FROMAGE PATISSERIE	CELERI/CAROTTES ESCALOPE DE POULET LENTILLES YAOURT	RADIS BEURRE BOURGUIGNON BLE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	POTAGE HACHIS VEGETAL FROMAGE BANANE	