



CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENUS DU MOIS de Février 2022

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<i>Semaine du 31/01 au 04/02</i>	Potage Gratin d'endives au jambon Fromage Fruit	Betteraves Spaghettis bolognaise Yaourt bio	Duo de choux, gruyère Poisson sauce citron vert Riz Fromage Crêpe	Salade verte Tarte aux poireaux chèvre Gâteau au chocolat et légumineuses Lait
VACANCES D'HIVER				
<i>Semaine du 21/02 au 25/02</i>	Potage Tortilla Petit suisse Clémentine	Carottes râpées Bœuf bourguignon Frites Fromage Salade de fruits	Salade verte, tomme Filet de limande Coquillettes, épinards Crumble de bananes	Céleri Palette de porc aux légumes d'hiver Panacotta au citron
<i>Semaine du 28/02 au 04/03</i>	Crème Dubarry Filet de poisson en sauce Boulgour Fromage Fruit	Salade coleslaw Rôti de dinde au jus de pomme Pommes de terre sautées Yaourt bio	Salade, œufs Lasagnes de légumes Flan	Macédoine, thon Cassoulet Mousse au chocolat

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés. La majorité des plats sont préparés par la cantinière.

Mil Perche (produits bio et reconversion)

Mr Denis (viande qualité « Bleu-Blanc-Cœur »)

EARL de Bonneville (pommes de terre)