



MENU de la CANTINE

Janvier
Février
2021

Date	Entrée	Plat	Accompagnement	Dessert
Lundi 4 janvier	Potage Carottes	Pâte à la carbonara		Fruit
Mardi 5	Macédoine	Steak haché sauce au poivre	Pomme de terre, haricots verts	Yaourt
Jeudi 7	Potage légumes	Filet de poisson	Riz, Epinard à la crème	Galettes des rois
Vendredi 8	Quiche Lorraine	Sauté de dinde	Semoule Ratatouille	Glace
Lundi 11	Potage tomates	Hamburger Frites Salade		Yaourt
Mardi 12	Salade composée	Tartiflette		Fruite
Jeudi 14	Potage oignons	Sauté de dinde	Champignon à la crème, Riz	Crème dessert
Vendredi 15	Carottes râpées	Sauté de veau, Riz	Gratins de légumes	Pâtisserie
Lundi 18	Potage Poireaux	Emincé de dinde	Semoule ratatouille	Compote, Biscuit
Mardi 19	Betterave Rouge	Lasagne à la bolognaise	Salade	Fruit
Jeudi 21	Potage légumes	Gratin de poisson	Pomme de terre, fondue poireaux	Yaourt
Vendredi 22	Salade composée	Sauté de porc au curry	Riz, Purée de brocolis	Pâtisserie
Lundi 25	Potage choux fleur	Cordon bleu	Pâtes, petits pois carotte	Fromage blanc
Mardi 26	Duo Céleris/carottes	Hachis parmentier	Salade	Fruit
Jeudi 28	Potage carottes	Poisson pané	Riz, gratins de choux fleur	Pâtisserie
Vendredi 29	Crêpe Jambon/Fromage	Sauté de dinde	Pomme Duchesse, Flan de légumes	Yaourt
Lundi 1er février	Potage tomate	Carbonade Flamande	Frites, Salade	Yaourt
Mardi 2	Salade composée	Saucisse	Ratatouille, Semoule	Fruit
Jeudi 4	Potage légumes	Riz Espagnol		Glace
Vendredi 5	Tarte au fromage	Sauté d'agneau	Pomme de terre, Flageolet	Crème dessert
Lundi 8	Potage oignons	Gratin de pâte	Jambon	Fruit
Mardi 9	Céleris râpés	Bœuf carottes	Semoule	Tiramisu
Jeudi 11	Potage choux fleur	Sauté de dinde	Purée, Carottes à la crème	Yaourt
Vendredi 12	Assiette de charcuterie	Poisson pané	Riz, Poêlée de légumes	Crêpes
Lundi 15	Potage poireaux	Couscous		Fruit
Mardi 16	Pizza	Filet de poisson	Riz, gratin de champignon	Pâtisserie
Jeudi 18	Potage légumes	Sauté de veau	Frites sauce Maroilles	Yaourt
Vendredi 19	Friand Fromage	Spaghettis à la bolognaise		Glace