



# MENU DE LA CANTINE - MOIS DE JANVIER 2021

L U N D I	<b>4</b> Betteraves Poisson sauce oseille Purée de carottes Mousse au chocolat	<b>11</b> Velouté de potimarron Paupiette de veau à l'estragon Jardinière de légumes Fromage Petits suisses	<b>18</b> Duo céleri/carottes Gratin de pâtes/ butternut Fromage râpé Raisins	<b>25</b> Potage Potée aux choux/pomme de terre Fromage Poire	
M A R D I	<b>5</b> Salade piémontaise Emincé de poulet au curry Haricots verts Fromage Clémentine	<b>12</b> Salade de mer (riz, œufs, maïs, olives) Quiche chèvre, brocolis, mozzarella Pomme au four à la cannelle	<b>19</b> Potage choux fleurs Poisson sauce citron Carottes vichy/pomme de terre Crumble aux pommes	<b>26</b> Salade d'endives/œufs durs Lasagne bolognaise Crème dessert	
J E U D I	<b>7</b> Potage de légumes bio Pizza 3 fromages Entremet vanille Brioche (galette)	<b>14</b> Choux Coleslaw Poisson sauce normande Semoule Liégeois chocolat	<b>21</b> Macédoine de légumes Blanquette de veau à l'ancienne riz Fromage blanc à la confiture	<b>28</b> Salami Poisson sauce fondue aux poireaux Épinards à la crème Far aux pruneaux	 GALETTE DES ROIS
V E N D R E D I	<b>8</b> Carottes râpées Roti de porc à la moutarde Pommes noisettes Glace	<b>15</b> Rillettes du Mans Boulettes de bœuf à la tomate Haricots beurre Yaourt aux fruits	<b>22</b> Salade Marco polo Cordon bleu Petits pois Clafoutis aux cerises	<b>29</b> Salade de taboulé Quiche aux champignons/fromage Salade Flan	* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages

ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE

AB= issu de l'agriculture biologique / Menu végétarien / Provenance de la boulangerie