

C'est nouveau
à La cantine



RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Menus du lundi 8 au vendredi 12 février 2021

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Semaine 6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Toast - Mme Loïc</p> <p>Poêlée de légumineuses à l'huile de noisette</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Clémenville</p>	<p>Potage Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Poisson à la turballaise (épinards et pommes de terre Bio)</p> <p>Edam</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Endivette - mimolette et raisin sec</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Rôti de veau sauce aux abricots moelleux</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Coulommiers Bio</p> <p>Purée Bio pomme-poire</p>	<p>Duo de carottes Bio et de céleri Bio</p> <p>Poisson frais sauce aux agrumes</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Crème de gruyère Bio</p> <p>Muffin au chocolat</p>
				Gaufre et lait chocolaté	

Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique : poire, semoule, Coulommiers, carottes, céleri, potiron, crème de gruyère, pommes de terre



Origine France : rôti de veau



Poisson frais du Port de pêche de Keroman

L'abricot moelleux: une pépite d'énergie!

En été les abricots se dégustent frais.

Mais savez-vous que vous pouvez aussi les consommer toute l'année sous forme séchée, comme dans notre recette du jeudi 11 février

Les sportifs le connaissent bien car riche en sucre et en potassium, il permet de lutter contre les crampes et donne de l'énergie très rapidement en cas de coup de fatigue.

