



Le Menu de la Cantine

Belgentier



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Taboulé Curry rouge de dinde Label Rouge Harcots verts Bio Yaourt sucré Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio Saucisse de Francfort Frites Emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce safranée Riz IGP Saint Môret Purée de fruits Bio	Salade de lentilles et maïs Quenelles Bio sauce tomate Gratin de brocolis Bio Carré président Fruit de saison Bio
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Salade de tortis à la tapenade Beignets de calamar et citron Mouliné d'épinards Bio Samos Fruit de saison Bio	Chandeleur Salade verte et maïs Bio Notre frittata de légumes Bio Pommes de terre rissolées Saint Paulin Liégeois vanille	Taboulé Potée de bœuf Carottes Bio sautées Carré Président Notre cake au cacao	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental Petit suisse sucré Fruit de saison Bio

C'est la Chandeleur !
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bonnes
vacances
d'hiver



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

