

# CANTINE DE L'ECOLE DE CHASSORS

## Menus du 03 janvier au 03 mars 2023

	mardi 3 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
	<b>Filet de sardines</b>	Potage de tomate et vermicelles	Potage de légumes
	<b>Noix de porc confite</b>	<b>Beignet de calamars</b>	<b>Croc fromage</b>
	Haricots Verts	Riz	Ratatouille
	Cantal	Plateau de fromages	Emmental
	Fruit	Fruit	Fruit
lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Taboulé	Coleslaw	Mâche aux noix	Carottes râpées
<b>Cuisse de poulet</b>	<b>Omelette</b>	<b>Sauté de porc</b>	<b>Poisson sauce au citron</b>
Carottes aux oignons	Pommes Persillés	Brocolis	Chou romanesco
Saint Nectaire	Fromage blanc	Edam	Yaourt nature sucré BIO
Fruit	Compote	Crème dessert au chocolat BIO	Tarte au citron BIO
lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Crêpes aux champignons	Céleri Rémoulade	Salade verte	Crapaudine et dés de pommes
<b>Emincé de dinde</b>	<b>Escalope panée</b>	<b>Rôti de bœuf</b>	<b>Brandade de morue</b>
Petit pois	Épinards à la crème	Duo de haricots	
Tomme blanche	Yaourt nature sucré BIO	Croc'lait	Cantal
Fruit	Compote	Pâtisserie	Fruit

<b>lundi 23 janvier 2023</b>	<b>mardi 24 janvier 2023</b>	<b>jeudi 26 janvier 2023</b>	<b>vendredi 27 janvier 2023</b>
<b>Carottes râpées</b>	<b>Velouté de potimarron</b>	<b>Rillettes de saumon</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Blanquette de veau</b>	<b>Quiche aux légumes</b>	<b>Lapin à la moutarde</b>	<b>Filet de poisson sauce crustacés</b>
<b>Riz</b>		<b>Choux-fleurs</b>	<b>Semoule</b>
<b>Emmental</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Bûchette</b>	<b>Tomme blanche</b>
<b>Yaourt aux fruits/biscuit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote</b>
<b>lundi 30 janvier 2023</b>	<b>mardi 31 janvier 2023</b>	<b>jeudi 2 février 2023</b>	<b>vendredi 3 février 2023</b>
<b>Salade de pâtes</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Chou chinois</b>	<b>Coleslaw</b>
<b>Croc légumes</b>	<b>Tartiflette</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Filet de poisson sauce au citron</b>
<b>Brocolis</b>		<b>Pâtes</b>	<b>Epinards à la crème</b>
<b>Camembert</b>	<b>Saint Nectaire</b>	<b>Fromage blanc BIO</b>	<b>Plateau de fromages</b>
<b>Compote</b>	<b>Compote</b>	<b>Fruit</b>	<b>Pâtisserie</b>
<b>lundi 20 février 2023</b>	<b>mardi 21 février 2023</b>	<b>jeudi 23 février 2023</b>	<b>vendredi 24 février 2023</b>
<b>Terrine de campagne</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Potage de tomate et vermicelles</b>	<b>Céleri Rémoulade</b>
<b>Cuisse de poulet</b>	<b>Hachis Parmentier</b>	<b>Omelette au fromage</b>	<b>Poisson meunière</b>
<b>Haricots verts</b>		<b>Pâtes</b>	<b>Ratatouille</b>
<b>Cantal</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Emmental</b>	<b>Croc'lait</b>
<b>Fruit</b>	<b>Compote</b>	<b>Fruit</b>	<b>Liégeois</b>
<b>lundi 27 février 2023</b>	<b>mardi 28 février 2023</b>	<b>jeudi 2 mars 2023</b>	<b>vendredi 3 mars 2023</b>
<b>Betteraves crapaudine et dés de pommes</b>	<b>Salade piémontaise</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Carottes râpées</b>

<b>Rôti de bœuf</b>	<b>Saucisses</b>	<b>Escalope panée</b>	<b>Filet de poisson sauce aux échalottes</b>
<b>Petit pois</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Carottes</b>	<b>Chou romanesco</b>
<b>Edam</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Brie</b>	<b>Plateau de fromages</b>
<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote</b>	<b>Riz au lait BIO</b>

**Sous réserve de livraison**