



Le Menu de la Cantine

Saint Victor
lacoste



Lundi 02 Février

Crêpe au fromage
Curry rouge de dinde Label Rouge

Curry rouge de lentilles corail

Haricots verts Bio



**Crêpe bretonne sucrée
et pâte à tartiner**

Lundi 09 Février

Beignets de calamar et citron

/

Mouliné d'épinards Bio

Carré de l'Est à la coupe

Fruit de saison Bio

Mardi 03 Février

Salade verte Bio

Saucisse de Francfort

Saumon MSC sauce aurore

Frites

Ramequin de fromage blanc nature et sucre

Mardi 10 Février

Salade verte et maïs Bio

Notre frittata de légumes Bio

/

Pommes de terre rissolées

Liégeois vanille

Jeudi 05 Février

Merlu MSC sauce safranée

/

Riz IGP

**Saint Marcellin IGP
à la coupe**

Purée de fruits Bio

Jeudi 12 Février

Potée de bœuf

Colin MSC sauce citron

Carottes Bio sautées

Carré Président

Notre cake au cacao

Vendredi 06 Février

Salade de pépinettes aux lentilles

Quenelles Bio sauce tomate



/

Gratin de brocolis Bio

Fruit de saison Bio

Vendredi 13 Février

Tartinable de morue sur toast

Gratin de coquillettes Bio

et choux fleurs Bio à l'emmental

/

Fruit de saison Bio

C'est la chandeleur !



Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

Des menus végétariens pour
diversifier les protéines

[EN SAVOIR PLUS](#)

Découvrez les menus sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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.



Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Galopin de veau <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Flan caramel	 Nems de légumes / Riz IGP Yaourt nature Ananas au sirop	 Salade verte Bio Rôti de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce oignons Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot	Bâtonnets colin MSC pané et citron / Haricots verts Bio Saint Môret Fruit de saison 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.