

Qu'est ce qu'on mange à la cantine ?



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 16/01 AU 20/01/2023	Duo de choux / Emmental Croque aux fèves / salade verte Yaourt fermier bio framboise	Piemontaise Filet de loup à la vapeur coulis de poivron doux / Haricot vert St Nectaire / Fruit	Salade d'épinard pignon de pin Paupiette de de dinde forestière / Riz Yaourt aux fruit / Biscuit	Soupe vermicelle Pot au feu aux légumes de saison Leerdamer / Fruit
DU 23/01 AU 27/01/2023	Velouté de légumes Brandade de poisson laitue Cantal / Salade de fruits	Salade douceur de potiron Far Normand salé Yaourt à boire / Compote	Tartine de chèvre maison Sauté de veau au chorizo / poelée de panais au miel Chantenaige / Fruit	Meli-mélo carotte pomme Cassoulet de poireaux Fromage blanc
DU 30/01 AU 03/02/2023	Salade de haricots verts Potée gourmande / saucisse Kiri / fruit	Rillettes - cornichons Poisson frais du jour / semoule au petits légumes Yaourt nature bio / fruit	Galette végé Crêpe sucrée larme de nutella Clémentine	Salade Coleslaw Steak / Frites Fromage frais bio aux fruits
DU 06/02 AU 10/02/2023	Betterave vinaigrette Parmentier de lentilles Tomme blanche / Fruit	Salade de riz mimolette sauce fromage blanc ciboulette Boeuf carotte Fruit	Radis beurre Dos de colin moutarde à l'ancienne / pomme de terre vapeur Petit-suisse	Salade de maïs carotte Pois cassés façon risotto au champignon Crème caramel maison
DU 27/02 AU 03/03/2023	Taboulé d'hiver Navarin d'agneau / gratin de chou-fleur Boursin / Fruit	Potage de saison maison Sauté de poulet / Coquillette semi-complète St Paulin / Fruit	Légumes secs à la marocaine Quiche quinoa et champignon Fromage blanc / Minestrone de fruits	Céleri remoulade Rôti de cabillaud / Fondue de poireaux-Ébly Coupe liégeoise



NUTRI-INFO

proposition faites par les enfants d'une des écoles

Nos produits:

- Boeuf Charolais Race à viande
- Veau fermier sous la mère du Parc Marais Poitevin
- Porc fermier Vendée alimentation graine de lin élevé en plein air,
- Poisson simple surgélation
- Agneau pays de Loire
- Volaille Nouvelle Agriculture

Les allergènes présents dans les préparations:



Pour nous fournir en viande de porc, nous faisons appel à l'entreprise "Tradition de Vendée" :



'Nous sommes heureux d'avoir été sélectionnés par la Cuisine Centrale pour travailler ensemble afin de proposer à vos enfants des produits de qualité. Nous sommes producteurs de porcs fermiers élevés en plein air. Nos cochons bénéficient d'espaces extérieurs à l'année où ils peuvent se nourrir de céréales sans OGM ainsi que des petites bêtes qu'ils trouvent dans la terre. Le bien-être de nos animaux est notre priorité, c'est pourquoi nous respectons leur cycle de croissance sans avoir recours aux hormones.'

