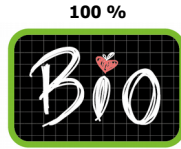


# AU MENU DES CANTINES - MOIS DE FÉVRIER 2016



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque\*



Du 1er au 5				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <b>pain de viande*</b> poêlée de quinoa et boulgour* fromage fruit de saison goûter : <b>crackers et confiture</b>	 <b>poisson sauce sarriette*</b>  fromage fruits au sirop goûter : <b>pain et fruit de saison</b>	salade de coquillettes* <b>sauté d'agneau*</b>  fruit de saison goûter : <b>pain et fromage</b>	 <b>raviolis au bœuf*</b> laitage goûter : <b>gressins et fruit de saison</b>	 <b>émincé de dinde façon mexicaine*</b>  fromage gâteau au chocolat* goûter : <b>pain et chocolat au lait</b>
Du 8 au 12				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <b>couscous de poisson*</b>  fromage fruit de saison goûter : <b>crackers et confiture</b>	pizza* <b>bœuf bourguignon*</b>  smoothie* goûter : <b>gressins et fruit de saison</b>	salade de riz* <b>poulet rôti*</b>  fromage fruit de saison goûter : <b>céréales et compote</b>	salade de pois chiches* <b>omelette*</b>  laitage goûter : <b>pain d'épices et fruit de saison</b>	salade de lentilles* <b>rôti de porc*</b>  fromage fruit de saison goûter : <b>pain et chocolat noir</b>
Du 15 au 19				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <b>omelette au fromage*</b>  fruit de saison goûter : <b>pain et miel</b>	 <b>sauté de dinde*</b>  fromage gâteau aux fruits de saison* goûter : <b>pain et fruit de saison</b>	 <b>hachis parmentier*</b> laitage goûter : <b>gressins et fruit de saison</b>	salade indienne* <b>poisson*</b>  fruit de saison goûter : <b>pain et fromage</b>	 <b>ragoût d'agneau*</b>  fromage compote goûter : <b>gâteau*</b>
Du 22 au 26				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <b>rôti de dinde sauce poulet*</b>  fromage fruit de saison goûter : <b>pain et chocolat noir</b>	pizza* <b>rôti de veau sauce moutarde*</b>  smoothie* goûter : <b>pain d'épices et fruit de saison</b>	 <b>sauté de porc*</b> riz au beurre* fromage fruit de saison goûter : <b>pain et confiture</b>	 <b>blanquette de veau*</b>  laitage goûter : <b>pain et fruit de saison</b>	salade de quinoa* <b>poisson sauce poireaux*</b>  fromage fruit de saison goûter : <b>pain-beurre-chocolat en poudre</b>
Le 29	<p><b>Viande, poisson, œuf</b></p> <p><b>Céréales et féculents</b></p> <p><b>Fruits et légumes</b></p> <p><b>Produits laitiers</b></p>			
lundi				
 <b>pain de viande sauce ketchup*</b>  fromage fruit de saison goûter : <b>crackers et miel</b>				

Tous les produits sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais (dans la majorité des cas) et de saison. Les quelques produits surgelés concernent le poisson et certains légumes, en période hivernale, quand la production de Haute-Combe est faible. Les rares conserves concernent : le maïs, les cœurs de palmier, le thon, les fruits au sirop et la compote. Tout le reste est frais.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.