











MENU CANTINE



SCOLAIRE DE DIGES

Lundi 3 février	Mardi 4 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Chou rouge/ raisins secs/dés de gruyère Spaghettis végétarien Crème dessert Lionel	Menu ☼ En salade Poulet sauce Semoule 	Choucroute   	Salade lentilles   Fromage Fruit
Lundi 10 février	Mardi 11 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Salade de mâche Quinoa/ brocolis/champignons/ sauce tomate Fromage blanc /compote	Avocat/thon Steak haché Haricots vert Riz au lait Lionel	Menu ☼ Carottes/panais Saucisse /lentilles Yaourt Fruit	Salade verte composée (gruyère, pommes)  Gratin chou-fleur 
Lundi 17 février	Mardi 18 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Soupe  Couscous végétarien Comté Banane	Radis noir/beurre Poisson Risotto Fruit	Menu ☼ Salade pommes de terre Bœuf / Carottes Fromage fruit	

Menu ☼ : Provenance des produits : circuit court, Bœuf : EARL Abry Leugny, Veau: SCEA Champ du Puits Charny, Pain (farine bio): Ouanne, Saucisses (porc Label Rouge): D.Cuvillier Moulin/Ouanne, œufs, légumes, produits laitiers, légumineuses, céréales, fruits : Déjeuner sur l'herbe Toucy

Produits issus de l'agriculture biologique : œufs, légumes, fromages, produits laitiers, légumineuses, céréales, bœuf, veau.

Goûter le 21 février :
Crêpes



VIVE LE CARNAVAL!

