

AU MENU DES CANTINES - MOIS DE FÉVRIER 2019



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



Les plats à base de produits issus de la région municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.

- Viande, poisson, œuf
- Céréales et féculents
- Fruits et légumes
- Produits laitiers



Tous les produits agricoles 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. Toutes les viandes servies sont biologiques et d'origine française. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.

le 1 ^{er}
vendredi
taboulé de boulgour* omelette aux herbes* légumes de saison rôtis* brie fruit de saison
pain et fruit de saison

Du 4 au 8				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison sauté de veau semoule au beurre cantal ou emmental fruit de saison biscotte et confiture	crudités de saison jambon frites* cantal ou emmental fruit de saison gressins et fruit de saison	salade de riz* escalope de poulet aux champignons* gratin de légumes* brie fruit de saison céréales et purée de fruit	crudités de saison pâtes aux pois chiches* et aux légumes de saison yaourt aux 2 confitures fruit de saison et pain	Repas à thème : La Bretagne pain et chocolat au lait
Du 11 au 15				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison pilons de poulet pâtes au beurre brie fruit de saison gressins et fruit de saison	salade de haricots rouges* omelette* gratin de légumes* gouda ou emmental fruit de saison pain d'épices et fruit de saison	poireaux vinaigrette* poisson sauce pain d'épices* purée de pommes de terre* yaourt miel ou sucre pain et confiture	crudités de saison boulgour et lentilles corail* la courge et sauce aux épices* gouda ou emmental fruit de saison gressins et fruit de saison	crudités de saison blanquette de veau* riz semi-complet fromage blanc aux deux confitures pain et fromage
Du 18 au 22				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison pâtes semi-complètes à la sauce bolognaise* yaourt aux 2 confitures pain et fromage	crudités de saison poisson scc champignons à l'h.d'olive H.C.* frites* tomme ou gouda fruit de saison gressins et fruit de saison	salade de pois chiches* Omelette* légumes saison vapeur scc fromage blanc brie fruit de saison pain et chocolat noir	salade composée* raviolis au tofu sauce à la crème yaourt miel ou sucre pain et fruit de saison	soupe de légumes de saison* sauté d'agneau au thym* polenta* tomme ou gouda fruit de saison chocolat chaud aux laits variés et pain
Du 25 au 28				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	
crudités de saison poisson sauce vierge riz tomme ou gouda fruit de saison biscotte et confiture	pizza* rôti de bœuf* ratatouille* brie purée de fruits pain et fruit de saison	salade de pommes de terre* sauté de dinde accompagné de légumes de saison yaourt aux deux confitures pain et fromage	crudités de saison chili sin carne* accompagné de légumes de saison tomme ou cantal fruit de saison gressins et fruit de saison	