

# AU MENU DES CANTINES – MOIS DE FÉVRIER 2022



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

Les plats à base de produits issus de la régie 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.

Du 1er au 4				
	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	pizza* aiguillettes de poulet sauce tomate* gratin de légumes de saison* smoothie	crudités de saison blanquette de veau* riz semi-complet* fromage purée de fruits*	crudités de saison lasagnes aux lentilles vertes* et aux légumes de saison* fromage fruit de saison	crudités de saison pain de poisson sauce tomate* purée de patate douce* yaourt nature
	pain et fruit de saison	pain et chocolat au lait	fruit de saison et gressins	pain et fromage
Du 7 au 11				
	lundi	mardi	mercredi	vendredi
	salade de riz complet* poisson sauce au citron* poêlée de légumes de saison yaourt nature	crudités de saison bœuf bourguignon* pommes de terre* fromage fruit de saison	salade de sarrasin et riz* rôti de dinde* aux petits légumes de saison* fromage gâteau au citron	crudités de saison omelette au fromage* boulgour sauce tomate* fromage fruit de saison
	pain et fruit de saison	biscottes et confiture	fruit de saison et gressins	fruit de saison et gressins
				fruit de saison et gressins
				fruit de saison et gressins
Du 14 au 18				
	lundi	mardi	mercredi	vendredi
	crudités de saison sauté d'agneau* gratin dauphinois* fromage fruit de saison	velouté de lentilles corail* poisson sauce tomate* sauté de légumes de saison* yaourt nature	crudités de saison chakchouka aux œufs* semoule semi-complet* fromage fruit de saison	crudités de saison soupe de saison* raviolis au tofu sauce aux légumes* fromage fruit de saison
	gressins et fruit de saison	pain et fruit de saison	biscotte et confiture	pain et chocolat au lait
				panaché de goûters
Du 21 au 25				
	lundi	mardi	mercredi	vendredi
	crudités de saison poisson à l'huile d'olive* riz semi-complet* fromage fruit de saison	crudités de saison rôti de bœuf* purée de pommes de terre* yaourt nature	salade pois chiches au cumin* escalope de poulet* sauté de légumes de saison* fromage fruit de saison	crudités de saison spaghetti* bolognaise aux lentilles corail* yaourt nature
	pain et fruit de saison	pain et fromage	fruit de saison et gressins	cake à la carotte*
				biscottes et confiture
Le 28				
	lundi			
	soupe de saison* frittata de pâtes complètes et petits légumes fromage fruit de saison			
	pain et fruit de saison			



Les produits laitiers (fromages, yaourts et fromages blancs naturels) et fruits frais distribués lors du déjeuner sont subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles.