













Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<p>Blanquette de dinde Label Rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Saint morêt</p> <p> Crêpe bretonne et pâte à tartiner </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p> Macaronis Bio</p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p> Crêpe bretonne et pâte à tartiner </p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Tartiflette Bio</p> <p>aux lardons de porc</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p> Riz IGP Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce champignons</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Carré frais Bio à la coupe </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de haricots verts Bio</p> <p>Potée de dinde Label Rouge</p> <p>Pommes de terre Bio au bouillon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Pané fromager</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortis Bio</p> <p>au saumon MSC</p> <p>Notre moelleux aux fruits rouges</p>



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




La chandeleur

LUNDI 3 FEVRIER

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
<p>Steak haché Bio</p> <p>Purée de panais Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Notre terrine de colin MSC</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts à l'ail Bio Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
<p>Végé Salade verte Bio</p> <p>Gratin de macaronis Bio aux légumes et à l'emmental</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Loubia de bœuf</p> <p>Carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Chou Bio mayonnaise</p> <p>Végé Frittata aux légumes Bio</p> <p>Pommes rissolées Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois Bio Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**



Cake Maison

À LA NOIX DE COCO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

Aide UE à destination des écoles

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.