

Cantine Saint-Georges
Janvier 2024

<p>Lundi 8</p> <p>Soupe à la tomate Poêlée de riz aux haricots rouges Fromage Salade de fruits</p>	<p>Mardi 9</p> <p>Taboulé chou fleur Poulet haricot vert Fromage Coques des rois</p>	<p>Jeudi 11</p> <p>Carotte râpée Gratin de pâte au poisson Fromage Compote</p>	<p>Vendredi 12</p> <p>Rillettes sardine Blanquette de veau Riz Yaourt Fruit</p>
<p>Lundi 15</p> <p>Soupe legumes Omelette patate paille Fromage Mousse framboise</p>	<p>Mardi 16</p> <p>Endive en salade Saucisse Lentille Fromage Gâteau paradis</p>	<p>Jeudi 18</p> <p>Velouté butternut Filet de poisson aux petits légumes Riz au lait Fruit</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>Salade verte Boulette aux épices Pâte Yaourt Fruit</p>
<p>Lundi 22</p> <p>Velouté potimarron Couscous de légumes Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 23</p> <p>Chou blanc en salade Carbonnade de bœuf Carotte braisée Fromage Riz au lait</p>	<p>Jeudi 25</p> <p>Céleri rémoulade Poisson Riz pilaf Flan Fruit</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>Salade verte Tartiflette Fromage Yaourt</p>
<p>Lundi 29</p> <p>Velouté courgette Œuf tomate Riz Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Repas italien</p> <p>Minestrone Pollo alla cacciottore Spaghetti Fromage Panna cotta framboise</p>		

La responsable de la cantine se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont cuisinés et transformés sur place, les fruits et légumes frais sont privilégiés.