

MENUS DE LA CANTINE SCOLAIRE de MEAULNE-VITRAY

du LUNDI 10 JANVIER au VENDREDI 11 FÉVRIER 2022

| Janvier 2022 | | | | | | | Février 2022 | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| N° | Lu | Ma | Me | Je | Ve | Di | N° | Lu | Ma | Me | Je | Ve | Sa | Di | |
| 52 | | | | | | 1 | 2 | 5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 2 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 7 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 3 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 8 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 4 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 9 | 28 | | | | | | |
| 5 | 31 | | | | | | | | | | | | | | |

| 10 au 14 janvier 2022 | 17 au 21 janvier 2022 | 24 au 28 janvier 2022 | 31 janvier au 4 février 2022 | 7 au 11 février 2022 |
|---|---|---|---|---|
| <p>LUNDI 10 Poireaux vinaigrette Œufs durs (bio) Boudin blanc Purée Flan pâtissier</p> <p>MARDI 11 Salade de nouilles Cuisse de poulet (local) Haricots verts Saint Nectaire Fruit</p> <p>JEUDI 13 Chou-rouge (bio) Poisson pané Jardinière de légumes Yaourt fermier (local)</p> <p>VENDREDI 14 Soupe verte Couscous végétarien Brie Fruit</p> | <p>LUNDI 17 Endive, pomme de terre, thon Potée auvergnate (local) et ses légumes Kiri Gâteau aux pommes</p> <p>MARDI 18 Céleri rémoulade Escalope de dinde (local) Petits pois/carottes Fromage blanc (local) Fruit</p> <p>JEUDI 20 Velouté de tomate Pâté aux pommes de terre Salade Comté Banane (bio)</p> <p>VENDREDI 21 Riz niçois Bourguignon (local) Carottes Flan vanille/chocolat</p> | <p>LUNDI 24 Soupe aux lentilles (bio) Saumon au citron Epinards à la crème (bio) Coulommiers Fruit</p> <p>MARDI 25 Carottes râpées (bio) Sauté de porc aux lingots (local) Petit suisse nature Compote de fruits</p> <p>JEUDI 27 Betteraves rouges (bio) Hachis Parmentier gratiné Salade Fruit</p> <p>VENDREDI 28 Coleslaw Chili de légumes Fromage de chèvre (local) Pain perdu</p> | <p>LUNDI 31 Macédoine de légumes Poulet rôti (local) Pommes de terre sautées Plateau de fromages (local) Fruit (bio)</p> <p>MARDI 1er Chou blanc aux dés d'emmental Pennes à la mousse de brocoli Yaourt nature (local) Pomme au four</p> <p>JEUDI 3 Velouté de légumes Tartiflette Salade Fruit</p> <p>VENDREDI 4 Charcuterie (local)/ cornichons Cordon bleu (maison) Haricots verts (bio) Flan à la noix de coco</p> | <p>LUNDI 7 Tarte aux poireaux Côte de porc Salsifis béchamel Fruit</p> <p>MARDI 8 Salade de riz aux haricots rouges Œufs béchamel Epinards (bio) Yaourt aux fruits (local)</p> <p>JEUDI 10 Potage de tomate Quenelles en sauce Riz (bio) Comté Fruit</p> <p>VENDREDI 11 Betteraves rouges (bio) Filet de poisson Carottes (bio) / Pommes de terre à la crème Crêpes</p> |

LA CANTINE SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER SES MENUS EN FONCTION DE L'APPROVISIONNEMENT
REPAS VÉGÉTARIENS : [Obligation de la loi EGALIM \(article 24, 1^{er} novembre 2019\)](#)