
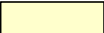






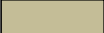



Menus de la cantine scolaire du mois de février

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Entrée	Carottes râpées œufs durs	<u>Menu Auvergnat</u>	Sucrine	Velouté de carotte	Salade de taboulé	Potage vermicelle	Salade de haricots verts	Salade de riz	Sucrine	Crevettes mayonnaise
Plat	Linguine beurre et sauce tomate	Paté Auvergnat	Crêpes party	Rôti de veau	Filet de lieu	Pizza poivron chorizo fromage	Blanquette de veau	Sauté de dinde	Pâtes à la carbonara	Poulet
Accompagnement				Purée	Gratin de courgette		Riz	Purée de potimarron		Chou brocolis
Dessert	Gâteau aux poires	Flognarde aux pommes	Yaourt myrtille	Clémentine	Kiwi	Orange	Yaourt nature	Pomme	Mousse au chocolat	Roulé aux pommes
	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Salade de blé avocat et maïs	Potage petites étoiles	Œufs mayonnaise	Salade	Fruits de mer et riz					
Plat	Hachis parmentier aux légumes	Sauté d'agneau	Saucisse	Tartiflette						
Accompagnement		Haricots beurre	Carottes vichy							
Dessert	Yaourt vanille	Tome des Prés Verts	Gâteau au Yaourt	Clémentine		Fromage blanc et granola				

 Viande locale	 Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant	 Menu végétarien
 Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant	 Produit biologique	 Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle
 Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne	 Plat "fait maison"	 Volaille de M ^{me} Brigitte Bel à Espartignac
 Menu avec spécialités ou repas extérieurs		