

## Menus de la cantine scolaire / février 2024

	Lundi 5 février	Mardi 6 février	Mercredi 7 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février	Lundi 12 février	Mardi 13 février	Mercredi 14 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Entrée	Carottes râpées	Velouté de légume	Œuf mayonnaise	Laitue vinaigrette	Avocat vinaigrette	Feuilleté au fromage	Potage de petites pâtes	Salade d'endive	Velouté de citrouille	Moule frite
Plat	Tartiflette	Chipolata	Pâtes à la bolognaise	Mic cantine	Saumon sauce oseille	Riz au curry et ses légumes	Sauté de veau	Croque monsieur jambon fromage	Saucisse	
Accompagnement		Haricot vert			Pomme de terre vapeur		Gratin de choux fleur		Lentille	
Dessert	Clémentine	Fromage blanc	Kiwi bio	Tome des prés verts	Gateau au yaourt	Tarte multifruits	Orange	Mousse au chocolat	Yaourt myrtille	
	Lundi 19 février	Mardi 20 février	Mercredi 21 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février	Lundi 26 février	Mardi 27 février	Mercredi 28 février	Jeudi 29 février	Vendredi 1 <sup>er</sup> mars
Entrée	<a href="#">Vacances scolaires</a>					<a href="#">Vacances scolaires</a>				
Plat										
Accompagnement										
Dessert										



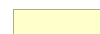
Viande locale



Fromage et laitage bio du GAEC des Prés Verts à Saint Mexant



Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne



Laitage de Pierre Maugein à Saint Chamant



Produit biologique



Plat "fait maison"



Poisson frais de la Cabane du Pêcheur à Tulle



Volaille de M<sup>me</sup> Brigitte Bel à Espartignac



Menu végétarien

