



# MENU DU MOIS DE FEVRIER 2024

Menu à thème : *Nouvel an Chinois*



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<ul style="list-style-type: none"><li>- Choux fleur vinaigrette </li><li>- Jambalaya au cajou</li><li>1 - St Nectaire</li><li>- Mousse caramel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fond d'artichaud crème fraîche vinaigre balsamique</li><li>2 - Crêpe sarasin jambon emmental </li><li>- Crêpe au sucre</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Œuf mayo</li><li>- Finger au tofu sce tomate</li><li>5 - Tortis aux légumes </li><li>- Brie </li><li>- Pomme </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rosette</li><li>- Cuisse de poulet rôti</li><li>6 - Haricots verts </li><li>- Fromage frais </li><li>- Palmier au caramel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salade mimolette</li><li>- Tarte oignon chèvre</li><li>7 - Batavia </li><li>- Crème vanille </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nems au poulet</li><li>- Emincé de porc à l'oignon</li><li>8 - Nouille chinoise aux légumes asiatiques </li><li>- Beignet aux pommes </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Taboulé</li><li>-Poisson pané</li><li>9 -Poêlée 4 légumes </li><li>- Tomme grise</li><li>- Compote </li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Chou rouge</li><li>-Cordon bleu</li><li>12 -Petits pois carottes</li><li>-Camembert</li><li>-Yaourt nature sucré </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Célééri remoulade</li><li>-Couscous</li><li>13 -Tomme blanche</li><li>-Poire au sirop</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Salade de lentilles à la saucisse fumée</li><li>14 -Marée Fraîchesce oseille </li><li>- Gratın de chou fleur </li><li>- Brie </li><li>- Pomme </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Salade verte </li><li>-Lasagne bolognaise</li><li>15 -St Paulin </li><li>-Tranche d'ananas frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Salade mimolette</li><li>-Poêlée lyonnaise végétarienne</li><li>16 -St Morêt </li><li>- Breizh'n'roll </li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Salade d'endives</li><li>-Sauté de canard</li><li>19 -Poêlée à la sarladaise</li><li>-Bleu d'Auvergne</li><li>-Clémentine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Velouté de légumes</li><li>-Riz à la provençale</li><li>20 - Pouligny St Pierre </li><li>- Banane </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Salade du pêcheur</li><li>-Chipolata de volaille aux herbes</li><li>21 -Chou vert</li><li>-Vache qui rit </li><li>-Brioche perdue</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Filets de maquereaux</li><li>-Kebab</li><li>22 -Frites</li><li>-Reblochon</li><li>-Ile flottante</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Quiche lorraine</li><li>-Brandade de morue</li><li>23 -Batavia </li><li>- St Albray</li><li>-Flan</li></ul>

## BONNES VACANCES

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.

Cantine Scolaire des Ecoles Publiques - Groupe Scolaire Jean Guéhenno - Rue du bois des plantes 37260 Artannes-sur-Indre : [assocantineartannes@gmail.com](mailto:assocantineartannes@gmail.com)