

**CANTINE CALIFONTAINE, MENUS janvier /février/mars 2025**

\* Produits issus de l'agriculture biologique, fait à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
13 AU 1 JANV	<u>Carottes râpées*</u> <u>Emincés de poulet</u> Frites Fromage blanc*	<u>Potage choux fleur*</u> <u>Langue de bœuf</u> <u>sauce piquante</u> Riz* fruit*	<b><u>FOURNISSEURS LOCAUX :</u></b>  <u>Boulangerie</u> "Aux délices du pain" Chalennes sur Loire le lundi et le mardi  <u>Franck Perrault</u> Paysan boulanger St Aubin de Luigné le jeudi et le vendredi  <u>EARL Pomme des Prés</u>  Charcuterie/viande légumes/ fruits La Pommeraye  <u>GAEC Billard</u> Yaourts/fromage blanc	<u>Céleri rémoulade*</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>et pommes de terre*</u> Fromage fruit*	<b><u>Salade haricots rouges</u></b> <b><u>Lasagnes d'épinards</u></b> <b><u>et chèvre*</u></b> <b>Yaourt*</b>
20 AU 24 JANV	<b><u>Macédoine</u></b> <b><u>Tartiflette*</u></b> <b><u>Salade*</u></b> <b><u>Yaourt*</u></b>	<u>Betteraves rouges*</u> <u>Sauté de porc*</u> <u>semoule*</u> Fromage Pomme*		<b><u>Soupe à la tomate</u></b> <b><u>Hachis Parmentier de</u></b> <b><u>légumes*</u></b> <b>fruit*</b>	<u>Salade de chou</u> <u>blanc*/fromage</u> <u>Omelette* lardons/</u> <u>champignons</u> Fromage blanc/ gâteau sec
27 AU 31 janv	<b><u>Potage de courge*</u></b> <b><u>Couscous*</u></b> <b><u>de légumes</u></b> <b><u>Fromage blanc*</u></b>	<u>Salade composée*</u> (sarrasin carotte gruy) <u>Quiche lorraine</u> <u>Salade verte*</u> Pomme*		<u>Carottes râpées*</u> <u>Cassoulet</u> <u>Crème*</u>	<u>Salade de pâtes*</u> <u>au fromage*</u> <u>Poisson</u> Brocolis <u>Cake aux raisins</u>
3 AU 7 FEV	<u>Potage de légumes*</u>  <u>Rougail saucisse*</u> Riz* Fromage fruit*	<u>Céleri rémoulade*</u> <u>Boudin noir</u> <u>Purée*</u>  Flamby		<u>Rillettes de porc*</u> <u>Pâtes* à la</u> <u>sauce tomate</u>  <u>Crumble *fruits</u>	<b><u>Salade</u></b> <b><u>de pomme de terre*</u></b> <b><u>Oeufs* florentine</u></b>  <b>fruit*</b>  <b>Bonnes vacances</b>

**CANTINE CALIFONTAINE, MENUS janvier/février/mars 2025**

\* Produits issus de l'agriculture biologique, fait à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
24 AU 28 FEV	<u>Lentilles vinaigrette*</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>aux légumes*</u> Fromage* fruit*	<b><u>Velouté de choux</u></b> <b><u>fleur*</u></b> <b><u>Risotto*petit pois</u></b> <b><u>Salade verte*</u></b> <b><u>Crêpe</u></b>	<u>Le Colis Fontain</u>  Kiwi et Agrumes  <u>Vivien d'Anjou</u> Céréales et Légumineuses 44110 Soudan  <u>Biocoop</u> Légumes, fruits, épicerie œufs	<u>Oeuf* mayonnaise</u> <u>Jambon aux</u> <u>poireaux*</u> <u>fruit*</u>	<u>Toast</u> <u>de chèvre chaud</u> <u>Cuisse de poulet</u> <u>Haricots verts</u> Yaourt*
3 au 7 mars	<u>Betteraves rouges*</u> <u>Chili con carne</u> Riz* Yaourt*	<u>Carottes râpées*</u> Saucisses* Frites Fromage fruit*		<u>Potage de légumes*</u> <u>Pâtes* au saumon</u> Fromage* Compote*	<b><u>Macédoine</u></b> <b><u>Quiche aux poireaux*</u></b> <b><u>Salade *</u></b> <b><u>fruit*</u></b>
10 AU 14 Mars	<u>Potage*</u> <u>Rôti de porc*</u> <u>Purée *</u> Fromage blanc*	<b><u>Salade de chou</u></b> <b><u>blanc*/maïs</u></b> <b><u>Lasagnes de légumes</u></b> <b><u>Crème dessert*</u></b>		<u>Rillettes de porc*</u> <u>Julienne de légumes*</u>  <u>Semoule*</u> <u>Fromage*</u> Pomme*	<u>Céleri rémoulade*</u> <u>Paëlla* de poisson</u>  Fromage blanc*
17 AU 21 mars	<u>Sardinade</u> <u>Omelette*</u> Brocolis Compote*	<u>Soupe</u> <u>Pot au feu</u> <u>Légumes</u> Fromage fruit*		<u>Salade de riz*</u> Poisson pané Haricots verts <u>Gâteau *</u>	<b><u>Carottes râpées!*</u></b> <b><u>lentilles*</u></b> <b><u>Croziflette*</u></b> <b><u>Salade verte *</u></b> <b>fruit*</b>

**Allergènes :** graines de sésame, gluten, arachides, moutarde, sulfites, œuf, lactose, céleri, poissons, soja, crustacés, mollusques, fruits à coques, lupins