

# Cantine Municipale de Saint Gérard

## du 15 Janvier au 16 Février 2024

<b>semaine 1</b>	<u>lundi 15/01</u>	<u>mardi 16/01</u>	<u>jeudi 18/01</u>	<u>vendredi 19/01</u>
ENTREE	<b>Saucisson</b>	Carottes râpées vinaigrette	Cœur de palmier, tomate, dés Gruyère	Brioche fourrée saucisson
VPO	<b>Blanc de poulet rôti</b>	<b>Bœuf aux olives</b>	<b>Boulettes d'agneau</b>	<b>Poisson façon coquille</b>
ACCOMP	<b>Petits pois lardons oignons</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Légumes aux figues, pépinettes</b>	<b>Riz</b>
PRODUIT LAITIER		Salade verte fromage	Yaourt à la vanille Keronan 	<b>Fromage</b>
DESSERT	<b>Flan nappé de caramel</b>	<b>Compote</b>		<b>Fruit de saison</b>

<b>semaine 2</b>	<u>lundi 22/01</u>	<u>mardi 23/01</u>	<u>jeudi 25/01</u>	<u>vendredi 26/01</u>
ENTREE	 <b>Potage de légumes</b>	Céleris râpés, 1/2 œuf	Piémontaise 	Carottes râpées vinaigrette
VPO	<b>Quiche aux fromages</b> 	<b>Saucisse</b>	<b>Veau Marengo</b>	<b>Dos de cabillaud frais / beurre blanc</b>
ACCOMP	<b>Duo de haricots, beurre et verts</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Semoule</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>
PRODUIT LAITIER		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	
DESSERT	<b>Biscuit, fruit de saison</b>	<b>Compote</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Gâteau basque</b>

<b>semaine 3</b>	<u>lundi 29/01</u>	<u>mardi 30/01</u>	<u>jeudi 01/02</u>	<u>vendredi 02/02</u>
ENTREE	 <b>Potage de légumes</b>	<b>Betteraves rouges vinaigrette</b>	<b>Salami cornichons</b>	<b>Endives, pommes, noix</b>
VPO	<b>Langue de bœuf sauce Madère</b>	<b>Hachis Parmentier</b> 	<b>Dos de colin sauce estragon</b>	<b>Omelette</b>
ACCOMP	<b>Pommes de terre</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Brocolis Riz</b>	<b>Pâtes</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Salade verte fromage</b>		<b>Yaourt aux fruits</b>	
DESSERT	<b>Compote</b>	<b>Fruit de saison</b>		 <b>Far</b>

<b>semaine 4</b>	<b>lundi 05/02</b>	<b>mardi 06/02</b>	<b>jeudi 08/02</b>	<b>vendredi 09/02</b>
ENTREE	 <b>Potage légumes</b>	<b>Friand</b>	<b>Salade Marco Polo</b>	<b>Chandeleur</b>
VPO	<b>Rôti de dinde sauce champignons</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Poisson</b>	<b>Galette saucisse salade verte</b>
ACCOMP	<b>Haricots blancs</b>	<b>Carottes semoule Salade verte</b>	<b>Pépinettes ratatouille</b>	<b>Crêpe de froment</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Petit suisse</b>			
DESSERT	<b>Compote</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cookie</b>	

<b>semaine 5</b>	<b>lundi 12/02</b>	<b>mardi 13/02</b>	<b>jeudi 15/02</b>	<b>vendredi 16/02</b>
ENTREE	<b>Macédoine de légumes mayo</b>	<b>Carottes surimi vinaigrette</b>		<b>MENU SPÉCIAL</b>
VPO	<b>Sauté de veau</b>	<b>Poisson pané</b>	<b>Pizza aux fromages</b>	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b>
ACCOMP	<b>Pâtes</b>	<b>Gratin dauphinois Salade</b>	<b>Salade verte</b>	
PRODUIT LAITIER	<b>Fromage</b>			
DESSERT	<b>Fruit de saison</b>	<b>Donut</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	

Viande bovine française  
Fruits : raisins, pomme, poire, pêche ....  
Poisson frais suivant arrivage.



Fait maison



local

**SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT**

Repas sans viande

**Allergènes :**

Tous les poissons \* P

Toutes les viandes si liées \* G

Tous les produits laitiers (fromage, yaourt...) \* L

Tous les gâteaux : L,G,O

Féculents (pâtes, semoule, blé) \* G

Vinaigrette (si « faite maison ») : Mo,Su