



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS



MOIS DE FÉVRIER 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Menu Végétarien	Tourin Tarte aux légumes Fruit	Salade composée Tartiflette Compote	Salade Pdt/betteraves rouges Poulet pain d'épices Haricots verts Laitage	Potage Poisson Blé sauce tomate Salade de fruits
	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
	Menu Végétarien	Macédoine de légumes Lasagnes chèvre/épinards Fruit	Salade de chou Sauté de veau Gratin dauphinois Yaourt	Vermicelle Cassoulet Salade de fruits
Menu Végétarien	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
	Vermicelle Omelette Salade de fruits	Salade composée Hachis parmentier Compote	Potage Rôti de porc Lentilles Fromage blanc	Pâté de campagne Poisson Carottes sautées Gâteau
	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
<p style="text-align: center;"><i>Youpiiii !!! C'est les vacances !!!</i></p>				



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon