













## Restauration scolaire de Canejan

## Menus du mois de février 2019

	lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
ENTREE	<b>Chou chinois aux croustons</b>	<b>Carottes râpées à l'ananas</b>	<b>Champignons au crabe</b>	<b>Taboulé frais</b>	<b>Potage de poule</b> 
ENTREE ALTERNATIVE					<b>Potage de légumes</b>
VIANDE	<b>Escalope de porc poelée</b>	<b>Poisson du jour</b>	<b>Omelette nature</b> 	<b>Epaule de veau rôtie</b>	<b>Poule au pot</b>
LEGUMES	<b>Lentilles vertes</b> 	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Haricots plats au beurre</b>	<b>Petits pois fermière</b>	<b>Riz créole</b> 
PLAT ALTERNATIF	<b>Curry de lentilles</b> 			<b>Pané de blé</b>	<b>Galette de riz aux poireaux</b>
FROMAGE	<b>Comté</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Crème anglaise</b>	<b>Petits-suisseaux fruits</b>	<b>Coulommiers</b>
DESSERT	<b>Compote de pommes</b>	<b>Tarte aux myrtilles</b>	<b>Quatre quart chocolat</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Kiwi</b> 

	lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
ENTREE	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Velouté de légumes</b>	<b>Salade d'épinards</b>	<b>Salade Coleslaw</b> 	<b>Betteraves en vinaigrette</b>
ENTREE ALTERNATIVE					
VIANDE	<b>Rouelle de porc rôtie</b>	<b>Tartiflette maison</b>	<b>Poisson du jour</b>	<b>Navarin d'agneau</b>	<b>Sauté de coq fermier</b>
LEGUMES	<b>Haricots beurres</b>	<b>Chiffonade de salade</b>	<b>Chou-fleur en persillade</b>	<b>Flageolets</b>	<b>Tagliatelles</b> 
PLAT ALTERNATIF	<b>Œuf dur</b> 	<b>Gratin pomme de terre au reblochon</b>		<b>Boullgour au curry</b>	<b>Nouilles sautées aux légumes</b>
FROMAGE	<b>Morbier</b>				<b>Carré de l'Est</b>
DESSERT	<b>Orange</b>	<b>Liegeois chocolat</b>	<b>Flan patissier</b>	<b>Yaourt velouté aux fruits</b>	<b>Ananas frais</b>

**L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel**

Valeur des couleurs

Fruits ou Légumes cuits

Fruits ou Légumes crus

Féculent

Légumes mixtes

Plat protidique

Laitage

Plat alternatif

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à: [restauration@canejan.fr](mailto:restauration@canejan.fr)



## Restauration scolaire de Canejan

## Menus du mois de février 2019

	lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
ENTREE	<b>Endives à l'émmmental</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Pamplemousse au surimi</b>	<b>Concombre à la fête</b>	<b>Quiche lorraine</b>
ENTREE ALTERNATIVE					<b>Salade</b>
VIANDE	<b>Oeuf brouillé aux fines herbes</b>	<b>Palette à la diable</b>	<b>Filet de dinde rôti</b>	<b>Poisson du jour</b>	<b>Bourguignon</b>
LEGUMES	<b>Poêlée de ratatouille</b>	<b>Purée</b>	<b>Printanière au jus</b>	<b>Riz basmati</b>	<b>Duo de carottes</b>
PLAT ALTERNATIF		<b>Steak fromager</b>	<b>Tarte aux légumes</b>		<b>Quiche au fromage</b>
FROMAGE	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Cantal</b>			<b>Saint-paulin</b>
DESSERT	<b>Madeleine</b>	<b>Pomme</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Crème mont blanc chocolat</b>	<b>Poire</b>

	lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
ENTREE	<b>Chou rave rapé aux pommes et raisins</b>	<b>Céleri au maïs</b>	<b>Bouillon au vermicelle</b>	<b>Mâche printanière</b>	<b>Haricots vert mimosa</b>
ENTREE ALTERNATIVE					
VIANDE	<b>Spaghetti à la bolognaise</b>	<b>Escalope de veau aux olives</b>	<b>Poisson du jour</b>	<b>Cassoulet</b>	<b>Cuisse de poulet rôtie</b>
LEGUMES		<b>Potiron en purée</b>	<b>Brocolis béchamel</b>		<b>Frites</b>
PLAT ALTERNATIF	<b>Nouilles sautées aux œufs</b>	<b>Crumble de potimaron</b>		<b>Cassoulet aux saucisses végétales</b>	<b>Boulette de soja tomate basilic</b>
FROMAGE		<b>Emmental</b>	<b>Fromage de brebis</b>	<b>Carré fondu</b>	<b>Chèvre bûche</b>
DESSERT	<b>Entremets vanille</b>	<b>Beignet aux framboises</b>	<b>Banane</b>	<b>Pomme au four</b>	<b>Orange</b>

**L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel**

Valeur des couleurs  
**Fruits ou Légumes cuits**  
**Fruits ou Légumes crus**  
**Féculent**  
 Légumes mixtes  
**Plat protidique**  
**Laitage**  
**Plat alternatif**

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à: [restauration@canejan.fr](mailto:restauration@canejan.fr)



## Restauration scolaire de Canéjan

## Goûters du mois de: février-19



	lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
Gouter	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Lait</b>	<b>Compote individuelle</b>	<b>Carré fondu</b>	<b>Jus d'orange</b>
	<b>Banane</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Pain</b>	<b>Pain chocolat au lait</b>
	lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
Gouter	<b>Pain</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Pain</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Banane</b>
	<b>Compote individuelle</b>	<b>Pain miel</b>	<b>Mini Babybel</b>	<b>Biscuits secs</b>	<b>Pain chocolat noir</b>
	lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
Gouter	<b>Pain et pâte à tartiner</b>	<b>Dany vanille</b>	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>	<b>Petit-suisse au sucre</b>
	<b>Jus d'orange</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Emmental</b>	<b>Compote individuelle</b>	<b>Dattes</b>
	lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
Gouter	<b>Pain</b>	<b>Pomme Golden</b>	<b>Pain d'épices</b>	<b>Lait</b>	<b>Pain miel</b>
	<b>Six de Savoie</b>	<b>Danette chocolat</b>	<b>Compote individuelle</b>	<b>Pain confiture fraise</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
	lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
Gouter	<b>Lait</b>	<b>Petits-suisse sucrés</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>Lait</b>	<b>Fromage blanc</b>
	<b>Compote individuelle</b>	<b>Biscuit Palmier</b>	<b>Pomme</b>	<b>Pain confiture abricot</b>	<b>Dattes</b>

Ces goûters peuvent être modifiés sans préavis en fonction des approvisionnements ou autre



## Restauration scolaire de Canejan

## Menus du mois de mars 2019

	lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
ENTREE	Avocat vinaigrette	Salade de riz bio aux légumes 	Radis roses	Soupe du pot-au-feu	Carottes râpées bio et gouda
ENTREE ALTERNATIVE					
VIANDE	Petit salé	Brochette de poisson	Emincé de dinde normande	Pot-au-feu	Omelette bio aux fines herbes
LEGUMES	Purée de pois cassés	Chou-fleur au gratin	Marmite jardinière	Pomme vapeur bio	Poêlée de ratatouille
PLAT ALTERNATIF	Gratin de légumes aux pois cassés, salade		Galette de quinoa aux noix	Poisson du jour	
FROMAGE		Pont-l'évêque	Tomme grise	Comté	
DESSERT	Yaourt aromatisé aux fruits bio 	Clémentine	Semoule au lait	Kiwi bio 	Gaufre au sucre
	lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
ENTREE	Salade d'endives	Betteraves en vinaigrette	Potage de tomates à l'alphabet	Céleri sauce cocktail	Mortadelle
ENTREE ALTERNATIVE					Rillettes de cabillaud
VIANDE	Filet de hoki pané	Paleron de veau braisé	Poulet sauté chasseur	Rôti de porc au lait	Pizza au fromages
LEGUMES	Blé bio à la tomate 	Maccaronni bio 	Haricots beurres	Pomme fruit rôtie	Salade verte
PLAT ALTERNATIF		Steack fromager	Quiche au fromage	Curry de courgettes au céréales	
FROMAGE		Cantal	Saint-nectaire		
DESSERT	Petit-suisse aux fruits 	Orange	Corbeille de fruits	Riz au lait bio 	Tiramissu

L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel

Valeur des couleurs  
 Fruits ou Légumes cuits  
 Fruits ou Légumes crus  
 Féculent  
 Légumes mixtes  
 Plat protidique  
 Laitage  
 Plat alternatif








Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à: [restauration@canejan.fr](mailto:restauration@canejan.fr)



## Restauration scolaire de Canejan

## Menus du mois de mars 2019

	lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
ENTREE	Crêpe au fromage	Mache printanière aux fleurs	Pamplemousse rose	Taboulé	Sardine à la tomate
ENTREE ALTERNATIVE	Velouté de légumes				
VIANDE	Haché de veau	Fricassée de canard	Escalope de porc sauce barbecue	Bœuf mode	Lasagne de l'océan
LEGUMES	Haricots verts persillade	Compotée de navets à la cannelle	Purée	Duo de carottes	Chiffonade de salade
PLAT ALTERNATIF	Crêpe au fromage	Galette de quinoa aux navets	Parmentier au soja	Omelette	
FROMAGE	Bleu de France	Yaourt nature bio 		Camembert bio 	
DESSERT	Poire bio 	Quatre quarts à l'eau de rose	Crème dessert vanille	Pomme bio 	Fromage blanc au sucre
	lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
ENTREE	Choux chinois aux croutons	Velouté de légumes	Salade de pâtes bio	Concombre au maïs bio 	Salade mélange
ENTREE ALTERNATIVE					
VIANDE	Calamar à l'américaine	Jambon grillé	Emincé de boeuf poelé	Moussaka	Poulet rôti
LEGUMES	Riz pilaf bio 	Lentilles à la lorraine bio 	Poêlée forestière		Frites
PLAT ALTERNATIF		Riz sauvage et lentilles bio 	Crumble de légumes	Moussaka à la mozzarella	Œufs brouillés
FROMAGE		Port salut	Tomme blanche	Fromage des pyrénées	
DESSERT	Yaourt aromatisé bio 	Ananas frais	Orange	Beignet aux pommes	Entremets caramel

L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel

Valeur des couleurs

Fruits ou Légumes cuits

Fruits ou Légumes crus

Féculent

Légumes mixtes

Plat protidique

Laitage

Plat alternatif

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à: [restauration@canejan.fr](mailto:restauration@canejan.fr)



## Restauration scolaire de Canéjan

## Goûters du mois de: mars-19








	lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
Gouter	<b>Lait</b>	<b>Petits-suisse sucrés</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>Lait</b>	<b>Fromage blanc</b>
	<b>Compote individuelle</b>	<b>Biscuit Palmier</b>	<b>Pomme</b>	<b>Pain confiture abricot</b>	<b>Dattes</b>
	lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
Gouter	<b>Banane</b>	<b>Pain / confiture</b>	<b>petit beurre</b>	<b>Brie</b>	<b>compote</b>
	<b>Lait</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>entremet chocolat</b>	<b>pain</b>	<b>Yaourt nature</b>
	lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
Gouter	<b>Petits suisse</b>	<b>Pain</b>	<b>compote</b>	<b>pain d'épice</b>	<b>Orange</b>
	<b>abricots secs</b>	<b>Gouda</b>	<b>pain pate à tartiner</b>	<b>Lait</b>	<b>crème vanille</b>
	lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Gouter	<b>Pomme</b>	<b>Boudoir</b>	<b>Pruneau</b>	<b>Lait</b>	<b>Vache qui rit</b>
	<b>Petits suisse</b>	<b>Compote</b>	<b>Pain/miel</b>	<b>Pain / beurre</b>	<b>Pain</b>

Ces gouters peuvent être modifiés sans préavis en fonction des approvisionnements ou autre







## Restauration scolaire de Canejan

## Menus du mois de avril 2019

	lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
ENTREE	<b>Choux rouge</b>	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Salade d'épinards</b>	<b>Riz en salade</b> 	<b>Asperges et coeur de palmier vinaigrette</b>
ENTREE ALTERNATIVE					
VIANDE	<b>Œufs brouillés</b> 	<b>Filet de poisson pané aux céréales</b>	<b>Sauté de porc à la tomate</b>	<b>Escalope de dinde poêlée</b>	<b>Rôti de rumsteak</b>
LEGUMES	<b>Purée de carottes</b>	<b>Pomme vapeur</b> 	<b>Flan de potiron</b>	<b>Haricots beurrés</b>	<b>Coquillettes</b> 
PLAT ALTERNATIF			<b>Quiche au fromages</b>	<b>Galette de quinoa</b>	<b>Poisson du jour</b>
FROMAGE	<b>Morbier</b>		<b>Emmental</b>	<b>Petit-suisse au sucre</b>	<b>Brie</b>
DESSERT	<b>Eclair</b>	<b>Yaourt aromatisés</b> 	<b>Kouglofs</b>	<b>Banane</b>	<b>Poire</b>

### Menu Espagnol



	lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
ENTREE	<b>Radis roses</b>	<b>Pamplemousse au surimi</b>	<b>Croque monsieur</b>	<b>Gaspacho</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>
ENTREE ALTERNATIVE			<b>Sardine</b>		
VIANDE	<b>Filet de cabillaud au four</b>	<b>Daube de boeuf</b> 	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Paëlla royale</b>	<b>Palette à la provençale</b>
LEGUMES	<b>Gratin de brocolis</b>	<b>Boullgour</b> 	<b>Purée de céleri</b>		<b>Haricots blancs à la tomate</b>
PLAT ALTERNATIF		<b>Maccaronis aux crevettes</b>	<b>Steak fromager</b>	<b>Paella poisson</b>	<b>Oeuf brouillé aux fines herbes</b> 
FROMAGE	<b>Cantal</b>		<b>Carré de l'Est</b>		<b>Tomme noire</b>
DESSERT	<b>Flan patissier</b>	<b>Entremets chocolat</b>	<b>Pomme</b> 	<b>Crème catalane</b>	<b>Orange</b>

L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel

Valeur des couleurs

Fruits ou Légumes cuits

Fruits ou Légumes crus

Féculent

Légumes mixtes

Plat protidique

Laitage

Plat alternatif



Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à : [restauration@canejan.fr](mailto:restauration@canejan.fr)



## Restauration scolaire de Canejan

## Menus du mois de avril 2019

	lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
ENTREE	Chou chinois aux croutons	Céleri rémoulade	Pommes de terre niçoise	Salade mélange	Potage de légumes
ENTREE ALTERNATIVE					
VIANDE	Omelette aux fines herbes 	Haché de veau	Filet de dinde rôti	Brandade de poissons	Tajine d'agneau
LEGUMES	Poêlée de ratatouille	Courgettes sautées 	Petits pois à la française		Semoule 
PLAT ALTERNATIF		Nuggets de blé	Boulette soja tomate et basilic		Couscous de légumes
FROMAGE	Bleu		Chèvre bûche	Comté	Fromage blanc nature
DESSERT	Tarte normande	Riz au lait 	Kiwi 	Compote de pommes/bananes	Fraises
	lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
ENTREE		Salade verte aux croutons	Velouté aux champignons	Salade mélange au maïs	Endives mimolette
ENTREE ALTERNATIVE	FERIE				
VIANDE		Lasagnes bolognaises	Poulet fermier rôti	Escalope de veau	Rôti de porc confit
LEGUMES			Frites	Haricots verts persillade	Lentilles 
PLAT ALTERNATIF		Lasage au tofu	Omelette 	Steack fromager	Curry de lentilles
FROMAGE		Saint-nectaire	Camembert	Petit suisse 	
DESSERT		Dessert de poire au chocolat et coco	Salade de fruits(banane, poire, pomme, fraise, kiwi)	Fraises	Pomme au four

L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel

Valeur des couleurs

Fruits ou Légumes cuits

Fruits ou Légumes crus

Féculent

Légumes mixtes

Plat protidique

Laitage

Plat alternatif

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à: [restauration@canejan.fr](mailto:restauration@canejan.fr)





## Restauration scolaire de Canéjan

## Goûters du mois de: avril-19

	lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
Gouter	<b>Fruit</b>	<b>Compote</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>pain</b>	<b>Fromage blanc</b>
	<b>Lait</b>	<b>Pain chocolat</b>	<b>Pruneau</b>	<b>carré frais</b>	<b>Boudoir</b>
	lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
Gouter	<b>Pain pate à tartiner</b>	<b>Compote</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Banane</b>	<b>Pain miel</b>
	<b>abricots secs</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Pain d'épice</b>	<b>Lait</b>	<b>cocktail de fruits</b>
	lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
Gouter	<b>pain confiture</b>	<b>Pain</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit suisse fruit</b>	<b>pain chocolat</b>
	<b>pomme</b>	<b>Gouda</b>	<b>Palmier</b>	<b>biscuit</b>	<b>Compote</b>
	lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
Gouter	<b>Férisé</b>	<b>poire</b>	<b>Compote</b>	<b>Pain</b>	<b>Dattes</b>
		<b>Petit suisse nature</b>	<b>Lait</b>	<b>babybel</b>	<b>Pain beurre</b>

Ces gouters peuvent être modifiés sans préavis en fonction des approvisionnements ou autre