



# MENU DE LA CANTINE DE LACHAPELLE SOUS AUBENAS Semaine du 20 février au 24 février



| LUNDI                                                                                                                  | MARDI                                                                                                                 | MERCREDI | JEUDI                                                                                                      | VENDREDI                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>potage de légumes</p> <p>godiveaux sauce barbecue</p> <p>pommes de terre sautées</p> <p>yaourt</p> <p>mandarine</p> | <p>endive vinaigrette</p> <p>sauté de volaille aux olives</p> <p>haricots verts sautés</p> <p>babybel</p> <p>kiwi</p> |          | <p>œuf durs mimosa</p> <p>bruschetta</p> <p>salade verte</p> <p>fromage blanc</p> <p>compote de fruits</p> | <p>paté de campagne</p> <p>colin sauce échalotte</p> <p>épinards à la crème</p> <p>fromage du jour</p> <p>chou chantilly</p> |

-fait maison

-producteur locaux

-produits bio

## Origines des viandes :

Agneau boucherie Gineys  
Porc boucherie Gineys  
Boeuf boucherie Gineys  
Volaille origine France