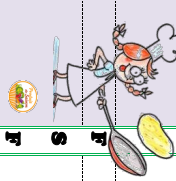


MENUS DU 3 AU 14 FÉVRIER

Restaurant scolaire



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Feuilleté au fromage	S	Chandeleur	F	Potage tomate vermicelles	E	Carottes râpées	F	Emincé de chou blanc au maïs	F
Tarte aux poireaux	F	Céleri rave façon bulgare	F	Salade de tomates	F	Salade d'endives	F	Rondelles de radis noirs au beurre	F
Filet de colin sauce crustacés	S	Boeuf bouguignon	F	Poulet rôti	F	Haché de boeuf sauce échalote	F	Hasché de boeuf sauce échalote	F
Haricots verts à lail	S	Chou vert braisé	F	Brocolis persillés	F	Frites	F	Frites	F
Yaourt nature BIO	F	Camembert BIO	F	Tomme grise	F	Gouda BIO	F	Gouda BIO	F
Pomme bicolore	F	Crêpe au sucre	S	Banane	F	Compote de fruits frais	F	Compote de fruits frais	F
Poire	F	Fruit de saison	F			Pêche au sirop	E	Pêche au sirop	E
									
								Assortiment de fromages	F
								Fromage blanc BIO	F
								Entremets au caramel	E/F

Du 10 au 14 février 2020		Journée "Gourmande"		Fête du citron					
Salade du chef *	F	Macedoine de légumes	E	Salade multicolore	F	Carottes râpées à la vinaigrette citronnée	F	Taboulé	E
Duo de choux	F	Carpaccio de betteraves à l'orange	F	Chipolatas	F	Salade de céleri branche	F	Salade de lentilles au fromage de brebis	E/F
Dos de colin sauce Tomate	S	Gratin de Pomme de terre, épinards et chèvre	F	Coquillettes	E	Rôti de porc à la moutarde	F	Blanquette de veau	F
Riz	E	Cantal AOC	F	Fromage à tartiner	F	Poêlée de légumes	F	Chou fleur	F
Emmental BIO	F	Pomme au miel et pain d'épices	F	Entremets au chocolat	F	Edam BIO	F	Plateau de fromages dont un BIO	F
Fruit	F	Ile flottante, crème anglaise au lait BIO	F			Verrine façon "Tarte au citron"	F	Corbeille de fruits	F
Ananas frais	F					Gâteau au yaourt	F	Orange	F

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Quiche façon spanakopita : épinards, chèvre (au lait BIO)
- * Salade du chef : salade verte, carottes, emmental



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !!

Restaurant scolaire



Du 24 au 28 février 2020		Du 17 au 21 février 2020	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<i>Vacances scolaires</i>			
<p>Charcuterie</p> <p>Paëlla de poisson</p> <p>Petit suisse nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Poire</p>	<p>Salade arlequin *</p> <p>Escalope de porc</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Mijoté de bœuf au paprika</p> <p>Blé</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Entremets vanille au lait BIO</p>
Vendredi	<p>Salade carnaval *</p> <p>Tajine de volaille</p> <p>Petits pois</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Belgetnet aux pommes</p>		
BON APPETIT !			

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade carnaval : salade, carottes, chou blanc, raisins secs
- * Salade arlequin : pâtes, poivrons, maïs



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de bœuf français

F : FRAIS
E : EPICERIE
S : SURGELE