

Menu Scolaire du mois de février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	05-févr	06-févr	07-févr	08-févr	09-févr
1	 Carottes râpées Tajine boulettes d'agneau Semoule Edam BIO Dessert fruitier	MENU AVEC PORC Salade de lentilles Sauté de porc / Sauté de dinde Haricots verts aux oignons caramélisés Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Fish and chips Carottes braisées / salsifis Crème dessert vanille Fruit de saison	 MENU BIO Salade iceberg Hachis parmentier Petit suisse aux fruits Fruit  	Potage potiron / carottes Filet de poisson sauce mousseline saveur citron Epinards à la crème Yaourt aux fruits Lunettes de roman 
2			Pain au lait / Fromage fondu Jus de fruit		
	12-févr	13-févr	14-févr	15-févr	
1	Terrine de volaille aux 3 poivres Omelette piperade Brocolis à l'Isigny Flan BIO vanille Fruit de saison	Salade de betteraves Burger de veau marinade kebab Purée de patate douce Fromage frais BIO Fruit de saison 	Salade caliméro <small>(ebly, maïs, tomate, gouda, emmental)</small> Poulet basquaise Choux romanesco Gouda BIO Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Potage de légumineuse Quiche tian de légumes Yaourt BIO vanille bourbon Petite poire 	Nems / salade Poisson au saté Riz mix beijing Yaourt coco Mangue / litchi 
2			Crêpe framboise Jus de fruit		
	19 fév C.L	20 fév C.L	21 fév C.L	22 fév C.L	23 fév C.L
d C e n t r e s	Duo de crudités Poisson à la bordelaise Blé andalou Ile flottante Biscuit 	MENU VEGETARIEN Taboulé Boulettes végétales sauce poivre Duo de courgettes au gratin Yaourt au soja à la fraise Fruit de saison	Concombre sauce bulgare Bœuf bourguignon Mélange légumes d'antan Yaourt aux fruits kiwi 	Macédoine / surimi Cordon bleu végétarien (fromage) Pâtes à la tomate Flan au chocolat Biscuit 	Salade verte Sauté d'agneau créole Flageolets Fromage Galet de la loire Fruit de saison
	Moëlleux poire / caramel Jus de pommes	Yaourt à boire Vanille Moëlleux au chocolat	Riz au lait jus de fruits	Gaufre / pâte à tartiner Jus d'orange	Crème dessert pistache Crêpe au Sucre
	26 fév C.L	27 fév C.L	28 fév C.L	1er mars C.L	2 mars C.L
d C e n t r e s	Potage Champignons /Marrons Cordon bleu frais Poêlée Tex mex Yaourt à boire au lait fermenté Fruit de saison	 Salade de maïs Chili con carne Riz Crème dessert caramel Compote fraiche Pomme/Poire	Carottes / choux vinaigrette Colombo de poulet Riz aux légumes sombrero Fromage Coupelle d'ananas	Salade de tomate / feta Brandade parmentière Fromage fondu nature Fruit de saison	Roulade de volaille pistachée Filet de poisson meunière Brocolis au gratin Petits suisses aux fruits Tarte Normande
	 Semoule au lait Lait Chocolaté	Yaourt Bio Citron Gâteau 	Flan au caramel Beignet aux pommes	Dessert de fruits Galette Bretonne frangipane	Jus Multifruits Briochette

1: Repas du midi
2: Goûter

Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement

Menu validé par une diététicienne du Club Nutriservice

