

Menu scolaire du mois de février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	03-févr	04-févr	05-févr	06-févr	07-févr
1	Mix crudités (10) Sauté de canard sauce au poivre (1-3-7-9-10) Choux fleurs à l'Isigny (7) Mini cabrette (7) Crêpe caramel au beurre salé (1-3-7)	Menu végétarien Chou rouge aux pommes (10) Tomate farcie végétale (3-6-7-8-9-10) au coulis de tomate Riz et lentilles (7) Tarte au chocolat (1-3-7) Compte fraîche pomme/banane	Salade de pomme de terre au thon (4-10) Jambonnette de poulet confit Duo de courgettes au gratin (1-7) Fromage blanc sur lit de fruits (7) Fruit	Menu BIO végétarien Potage carottes au lait de coco (7) Cari z'œufs (3) Riz (7) Fromage à tartiner BIO (7) Fruit de saison	Menu avec porc Terrine aux 3 poissons sauce mousseline (3-4-10) Choucroute garnie à la graisse de canard Flan au chocolat (7) Madeleine aux œufs (1-3-7)
2			Crêpe au chocolat (1-3-7) Jus d'orange		
	10 fév C.L	11 fév C.L	12 fév C.L	13 fév C.L	14 fév C.L
1	Menu végétarien Céleri rémoulade (3-10) Aiguillettes de blé et carottes (1) Pâtes au blé complet (7) Fromage (7) Salade de fruits frais	Salade mêlée (10) Burger de veau sauce dijonnaise (1-3-7-9-10) Boullgour (7) Fromage (7) Fruit	Tomate ciboulette (10) Poisson à la bordelaise (1-4) Garniture brocolis (7) Petit suisse aux fruits (7) Banane	Œuf dur sauce cocktail (3-10) Sauté de bœuf Jumbalaya du soleil Pomme de terre vapeur (7) Fromage (7) Fruit	Betteraves cubes (10) Emincé d'agneau sauce curry (1-3-7-9) Flageolets (7) Fromage (7) Fruit
2	Fromage blanc vanille (7) Gâteau (1-3-7)	Gaufre (1-3-7) Jus multivitamine	Dessert de fruits (fraise, kiwi) Gâteau Breton à la frangipane (1-3-7)	Eclair au chocolat (1-3-7) Jus d'ananas	Brioche aux pépites de chocolat (1-3-7) Yaourt à boire vanille (7)
	17 fév C.L	18 fév C.L	19 fév C.L	20 fév C.L	21 fév C.L
1	Pâté en croûte de volaille (1) Filet meunière (1-4-7) Epinards au gratin (1-3-7) Dessert lacté au chocolat (7) Salade de fruits frais	Menu végétarien Carottes râpées (10) Omelette au gruyère (3-7) Lasagne de légumes Fromage à tartiner (7) Compote allégée en sucre	Macédoine au thon Sauté de dinde (1-3-7-9) Haricots verts (7) Fromage BIO (7) Fruit	Salade iceberg (10) sauce crème ciboulette Wings de poulet Frites sauce texane Salade fruits Yaourt à la fraise (7)	Salade mosaïque (7) Filet de poisson sauce marinère Purée de céleri (7) Recette crémeuse (7) Fruit
2	Pain - Pâte à tartiner jus d'orange	Fromage frais à la fraise (7) Biscuit (1-3-7)	Beignet aux pommes (1-3-7) Lait chocolaté (7)	Pain au lait - Barre de chocolat (1-3-7) Jus de pomme	Tarte normande (1-3-7) Lait
	24-févr	25-févr	26-févr	27-févr	28-févr
1	Friand au fromage (1-7) Filet de poulet grillé Haricots beurre (7) Yaourt BIO nature (7) Compote pomme / poire	Concombre vinaigrette (10) Filet de poisson sauce chili (4) Riz jamaïcain (7-9) Dessert lacté caramel (7) Fruit	Sardine à la tomate (4) Grillette de volaille Purée Saint Germain (7) Fromage à tartiner BIO (7) Fruit	Menu végétarien Terrine de légumes (1-3) Nouilles au blé complet (7) Légumes aux épices douces Liégeois de fruits sur coulis de cassis (7) Petit beurre BIO (1-3-7)	Menu BIO végétarien Chou rouge râpé (10) Bouchées végétales blé et pois chiche (1) Tagliatelles sauce tomate (1-3-7) Yaourt nature BIO (7) Miel
2			Yaourt BIO au sucre de canne (7) Gâteau (1-3-7)		

INDICATIONS ALLERGENES : LES CHIFFRES ENTRE PARENTHESES RENVOIENT A LA LISTE DES ALLERGENES AFFICHEE CI-CONTRE

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

Menu validé par une diététicienne du Club Nutriservice