



Restauration scolaire

Menus
du lundi 4 février
au vendredi 1er mars 2019



LUNDI 04/02	MARDI 05/02	MERCREDI 06/02	JEUDI 07/02	VENDREDI 08/02
Crème de brocolis Cordon bleu de dinde Haricots verts persillés Petit bleu bio Fruit de saison bio	Accras de morue Sauté de porc au caramel Riz cantonnais Camembert bio Nougat chinois	Salade coleslaw Saucisses knack Lentilles au jus Carré frais bio Mousse au chocolat bio	Salade verte bio vinaigrette Steak haché de bœuf bio sauce pizzaiolo Purée de pommes de terre bio Edam bio Compote de poire bio	Tartine de thon Filet de lieu sauce provençale Macaronis & râpé Emmental bio Fruit de saison bio
LUNDI 11/02	MARDI 12/02	MERCREDI 13/02	JEUDI 14/02	VENDREDI 15/02
Taboulé Œuf dur bio Épinards en branche bio à la crème Madeleine bio Yaourt aromatisé bio	Salade verte vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes crispy Gouda bio Fruit de saison bio	Chou rouge vinaigrette Rôti de porc au jus Polenta crémeuse Toma de pays bio à la coupe Fromage blanc bio aromatisé	Terrine de campagne Croque fromage Carottes jeunes persillées Carré frais bio Gaufre liégeoise chocolatée	Carottes râpées Parmentier de poisson Edam bio Crème dessert vanille bio
LUNDI 18/02	MARDI 19/02	MERCREDI 20/02	JEUDI 21/02	VENDREDI 22/02
Œuf dur mayonnaise Filet de poulet sauce provençale Brocolis/semoule au beurre Camembert bio Fruit de saison bio	Betteraves bio vinaigrette Quenelles natures bio Riz pilaf bio Emmental bio Tarte aux pommes bio	Céleri rémoulade Spaghettis à la catalane Gouda bio Fruit de saison bio	Potage crécy Hachis parmentier Bûche bleue bio à la coupe Crème dessert chocolat	Crêpe au fromage Filet de colin Ratatouille d'hiver Petite tome bio Compote bio pomme/banane
LUNDI 25/02	MARDI 26/02	MERCREDI 27/02	JEUDI 28/02	VENDREDI 01/03
Melon d'hiver Paëlla au poulet Riz valencienne Coulommiers bio Pomme golden bio	Salade de Gattières Paupiette de veau financière Penne & râpé Petit bleu bio Compote de pomme bio	Betteraves vinaigrette Steak haché de bœuf au jus Purée de céleri Saint Paulin bio à la coupe Fruit de saison bio	Œuf dur bio mayonnaise Émincé de volaille bio sauce provençale Carottes bio au jus Brie bio à la coupe Yaourt bio les 2 vaches aux framboises	Salade d'ébly à la tomate Filet de colin meunière & citron Courgettes sautées / riz Edam bio Gâteau d'anniversaire