

Menus du restaurant scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
29 janvier 2024 radis rose ~~ 0 ~~ roti de dinde pommes croquettes ~~ 0 ~~ mini babybel / pomme	30 janvier 2024 salade de tomates ~~ 0 ~~ dos de colin persillés coquillettes ~~ 0 ~~ emmental	31 janvier 2024 œuf dur mayonnaise ~~ 0 ~~ croq veggie fromage courgettes gratinées ~~ 0 ~~ petit suisse nature	1 février 2024 carottes râpées ~~ 0 ~~ saucisse de Toulouse lentilles ~~ 0 ~~ comté	 2 février 2024 potage poule vermicelle ~~ 0 ~~ crêpe jambon/emmental jeunes carottes persillées ~~ 0 ~~ crêpes
5 février 2024 feuilleté au comté ~~ 0 ~~ roti de boeuf haricots palette ~~ 0 ~~ velouté fruit	6 février 2024 concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ batonnet de saumon pané gratin de chou fleur ~~ 0 ~~ vache qui rit BIO / kiwi	7 février 2024 fromage de tête cornichons ~~ 0 ~~ canard à l'orange carottes persillées ~~ 0 ~~ mimolette/clémentine	8 février 2024 velouté de potiron boulettes vegetariennes sauce tomate ebyl ~~ 0 ~~ chanteneige BIO	9 février 2024 chou rouge vinaigrette ~~ 0 ~~ rôti de porc haricots blancs au jus ~~ 0 ~~ yaourt nature
12 février 2024 potage dubary ~~ 0 ~~ escalope de dinde grillée brocolis ~~ 0 ~~ petit nova aux fruits BIO	Madi Gras 13/02/2024 tomates & miettes de thon choucroute Alsacienne pomme vapeur ~~ 0 ~~ merveilles	14 février 2024 poireau vinaigrette ~~ 0 ~~ bœuf braisé tagliatelles ~~ 0 ~~ gouda BIO & poire	15 février 2024 salade crétoise à la feta ~~ 0 ~~ batonnet de colin pané piperade ~~ 0 ~~ banane	16 février 2024 potage de courgettes haché végétal à l'échalotes purée p d terre gratinée ~~ 0 ~~ bleu & mandarine
19 février 2024 chou blanc en salade ~~ 0 ~~ escalope de poulet corn-flakes haricots verts ~~ 0 ~~ carré frais BIO / kiwi	20 février 2024 salade niçoise ~~ 0 ~~ sauté de veau riz créole ~~ 0 ~~ flan à la vanille caramel BIO	21 février 2024 salade de pâtes perlées ~~ 0 ~~ omelette BIO epinard persillés à la crème ~~ 0 ~~ cantal /pêche au sirop	22 février 2024 carottes râpées ~~ 0 ~~ steak de boeuf frites steakhouse ~~ 0 ~~ leerdammer & orange	23 février 2024 velouté de tomates ~~ 0 ~~ filet de merlu grillé printanière de legumes ~~ 0 ~~ yaourt aromatisé

fruits et légumes de saison :

arbose, pomme, nashi, amande, noisette, noix, châtaigne, kiwi, artichaut, brocolis, carottes, céleri, choux de Bruxelles, poireaux

vian, poiss, œufs

féculents

fruits&lég.cuits

fru&lég.crus

prod.lait >150mg calcium

>150 mg cal <

<150mg cal

matière grasse

charcuterie pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES DES FOURNISSEURS

 MENU A THEME : chandeleur

Menus végétariens