



MENUS

FÉVRIER 2019

Inscriptions avant le 25 janvier

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

* Production locale.

** Produits biologiques.

*** Viande de bœuf issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 4 FÉVRIER Potage de légumes Cassoulet* Haricots coco Edam bio Fruit <i>Pain aux céréales</i> <i>Lait</i>	MARDI 5 FÉVRIER MENU CHINOIS Nems aux légumes Poulet sauce aigre douce Nouilles sautées et poelée Fromage frais saveur vanille Litchees <i>Baguette et fromage</i> <i>Compote gourde</i>	MERCREDI 6 FÉVRIER MENU BIO Salade Pondichéry Œufs à l'indienne Riz madras Lassi à la mangue et épices Fruit de saison <i>Quatre quart «maison»</i> <i>Jus de fruit</i>	JEUDI 7 FÉVRIER Pizza Filet de poisson frais selon arrivage Brunoise de légumes Leerdamer Fruit <i>Pain aux céréales et beurre</i> <i>Fruit</i>	VENDREDI 8 FÉVRIER Salade de cœurs de palmier Fingers aux 3 graines Purée de légumes verts Galet de la Loire Pomme au four au caramel <i>Pain au lait / Fruit</i>
LUNDI 11 FÉVRIER Carottes râpées Sauté d'agneau au curry Gnocchis Tomme brebis & chèvre Liegeois framboise cassis <i>Baguette et confiture</i> <i>Fruit</i>	MARDI 12 FÉVRIER MENU BIO Céleri remoulade Boulettes de volaille sauce tomate Spaghettis Brie Fruit de saison <i>Baguette et chocolat</i> <i>Jus de fruit</i>	MERCREDI 13 FÉVRIER Salade verte Cordon bleu Trio légumes brocolis et champignons Mini Vache qui rit Lacté à la vanille <i>Pain aux céréales et chocolat</i> <i>Fruit</i>	JEUDI 14 FÉVRIER Potage de légumes Hachis Parmentier au confit de canard Soja sun framboise Fruit <i>Pain de campagne et fromage / Fruit</i>	VENDREDI 15 FÉVRIER Courgettes râpées Choucroute de la mer Petit chamois d'or Tarte Normande <i>Baguette viennoise</i> <i>Compote gourde</i>
LUNDI 18 FÉVRIER Taboulé Steak haché Duo de courgettes Camembert bio Fruit <i>Pain au lait</i> <i>Lait</i>	MARDI 19 FÉVRIER Terrine de saumon fumé Croziflette Calin sur lit de fruit Fruit <i>Baguette et beurre</i> <i>Jus de fruit</i>	MERCREDI 20 FÉVRIER Concombres à la crème Filet de lieu sauce aurore Polenta Mimolette bio Cocktail de fruits <i>Pain de campagne et confiture / Fruit</i>	JEUDI 21 FÉVRIER MENU BIO Salade de betteraves Blanquette de veau Riz Fromage blanc nature à la pâte de speculos Fruit <i>Baguette et chocolat</i> <i>Yaourt à boire</i>	VENDREDI 22 FÉVRIER Endives aux noix Epaule d'agneau confite Brisures de chou-fleur et pommes de terre Babybel emmental Terrine de fruits rouges Gaufre <i>Compote gourde</i>
LUNDI 25 FÉVRIER Chou rouge en salade Sauté de dinde forestier Duo de carottes Bresse Bleu Compote de pommes <i>Baguette et confiture</i> <i>Fruit</i>	MARDI 26 FÉVRIER Potage de légumes Saumonette sauce aux herbes Riz Fromage frais Fruit <i>Gaufre / Compote</i>	MERCREDI 27 FÉVRIER Carottes râpées Boulettes de bœuf Courgettes Saint Bricet Gâteau de semoule «maison» <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit</i>	JEUDI 28 FÉVRIER Haricots verts en salade Beignets de poisson et citron Epinards et pommes de terre Coulommiers Fruit <i>Moelleux au citron</i> <i>Jus de fruit</i>	