

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 09 février au vendredi 06 mars




Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
		MENU VERT			Nouvel an chinois				CARNAVAL MENU VERT
Salade de mâche	Potage au potimarron et vache qui-rit	Concombres sauce bulgare	Salade d'endives aux noix	Charcuterie/cornichons	Nem aux légumes	Potage à la courgette & boursin	Carottes râpées et dés de fromage	Salade verte au chèvre chaud	Crêpe au fromage
1	7, 8, 14	7	1, 13		3, 7, 8, 14	7, 14	1, 7	1, 7, 8	3, 7, 8
Steak haché	Araignée de poulet au cidre	Chili sin carne	Bœuf Bourguignon	Poisson à la crème de poivrons	Piccathaï	Escalope de dinde à la normande	Rôti d'agneau	Paëlla au poisson	Lasagnes de légumes
7, 8, 12, 14	7, 8, 12, 14	7, 14	7, 8, 12, 14	4, 7, 8, 12	7, 14	7, 8, 14	7, 8, 12, 14	2, 4, 8, 11, 14	3, 7, 8
Pommes de terre vapeur persillées	Carottes vichy	Riz créole	Pâtes semi-complètes	Choux fleurs	Riz cantonnais (sans viande)	Brocolis à l'ail	Embeurrée de chou & pommes de terre		
7	7	7, 14	7	7	3, 7, 8, 14	7	7		
Yaourt BIO à la fraise	Fromage	Yaourt fermier	Fromage	Petit suisse au chocolat		Fromage	Fromage		Fromage
7	7	7	7	7		7	7		7
Biscuit à la cuillère	Fruit de saison	Madeleine maison	Brut pommes/bananes	Fruit de saison	Yaourt brassé mangue/vanille	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Crème aux œufs	Beignet à la framboise
3, 8, 7		3, 7, 8			7		3, 7, 8	3, 7	3, 7, 8
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Italie			MENU VERT					MENU VERT	
Salade de tomates & mozzarella	Salade de riz	Friand à la viande	Choux rouge en vinaigrette	Potage Grand-mère	Betteraves à la moutarde à l'ancienne	Œuf mayonnaise	Radis / beurre	Salade verte	Salade céleri, pommes et comté
1, 7	1, 3	7, 8	1	7, 8, 14	1	1, 3, 12	7	1	1, 14
Spaghettis à la bolognaise	Cordon bleu	Poisson meunière	Omelette à la ciboulette et pommes de terre	Sauté de veau chasseur	Jambon grillé sauce barbecue	Petit brun de veau à l'emmental	Gardiane de boeuf	Crousti Fromage	Filet de poisson Dieppoise
7, 8	7, 8	4, 8	7, 8	7, 8, 12, 14	3, 7, 8, 12	6, 7	7, 8, 12, 14	3, 7, 8	2, 4, 7, 8, 11, 12, 14
	Epinards à la crème	Mousseline de romanesco		Poêlée de légumes	Petits pois	Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur persillées	Ratatouille	Mousseline de patates douces
	7, 8	7		7, 14	7, 14	7	7	8	7
Fromage	Yaourt fermier	Fromage	Fromage blanc coulis de fruits jaunes	Fromage	yaourt	Fromage	Fromage	Perle de lait vanille	Fromage
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Tiramisu	Fruit de saison	Fruit de saison	Chouquettes	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Cookies	Bavarois à la framboise
3, 7, 8			3, 7, 8					3, 7, 8	3, 7, 8

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLERI 14

■ En VERT : Fait maison
 ■ En ROUGE : Produit local
 ■ Date en BLEU : Congé scolaire

 Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc....)
 L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise
 L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture
 Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés

Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim

