

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2019

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS DES MATERNELLES
VENDREDI 01	Carottes râpées BIO	Filet de poisson Meunière citron et brocolis à la crème	Babybel et tarte aux pommes	Pain, chocolat, lait
LUNDI 04	Salade chou rouge	Blanquette de veau et riz BIO	Coulommiers et fruit BIO	Biscuits, fruit
MARDI 05	Potage p de t/potimarron BIO	Rôti de dinde et ratatouille BIO	Tome et crêpe confiture	Pain, chocolat, fruit
MERCREDI 06	Betterave locale vinaigrette	Sauté de canard à l'orange et boulghour	Yaourt aux fruits et fruit BIO	Madeleine, yaourt nature BIO
JEUDI 07	Salade de riz	Filet de poisson sauce échalote et épinards BIO béchamelle	Petits suisses et pomme locale	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 08	Salade César	Chipolatas et duo de haricots BIO	Kiri et flan pâtissier	Pain, beurre, confiture, fruit
LUNDI 11	Velouté du Barry	Rosbif/Ketchup et pommes noisettes	Mimolette et fruit BIO	Céréales, lait, jus
MARDI 12	Salade de tomates/maïs	Curry de poisson et épinards braisés	Babybel et semoule au lait	Pain, pâte à tartiner, fruit BIO
MERCREDI 13	Velouté aux champignons	Cuisse de poulet rôtie et blé aux petits légumes (carottes, navets, oignons)	Yaourt aromatisé local et fruit BIO	Clafoutis aux pommes, fruit
JEUDI 14	Concombre Bulgare	Escalope de porc et chou-fleur BIO béchamelle	Gouda et Brownie	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 15	Poireaux vinaigrette	Chili con carne / riz	Yaourt nature et fruit BIO	Biscuits, lait
LUNDI 18	Bouillon vermicelle	Escalope sauce Forestière et poelée Rustique (p de t/légumes)	Saint Paulin et fruit BIO	Pain, beurre, miel, fruit BIO
MARDI 19	Tomates BIO vinaigrette	Porc sauce Aigre douce et riz Cantonnais	Fromage blc au coulis de fruits	Céréales, lait
MERCREDI 20	Salade de pâtes	Côtes d'agneau grillées et haricots verts persillade	Carré frais et fruit BIO	Pain, Kiri, jus
JEUDI 21	Salade d'endives aux pommes	Couscous poulet merguez	Yaourt nature BIO et fruit	Pain d'épices, lait
VENDREDI 22	Avocat, maïs	Gratin de poisson et poireaux / pommes de terre	Camembert et fruit BIO	Biscuits, fruit
VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI 25	Salade verte locale	Sauté de porc à la Dijonnaise et blé BIO	Edam et cocktail fruits au sirop	Biscuits, fruit
MARDI 26	Carottes râpées BIO	Escalope de poulet et tian de légumes	Tartare et beignet framboise	Pain, beurre, miel, fruit
MERCREDI 27	Saucisson sec cornichons	Escalope de veau Chasseur et spaghetti	Fromage blanc et fruit BIO	Roulé à la fraise, fruit BIO
JEUDI 28	Salade de pommes de Terre BIO	Sauté d'agneau et julienne de légumes	Kiri et fruit BIO	Pain, beurre, miel, fruit