



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40% des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

Lundi 5/02	Mardi 6/02	Jeudi 8/02	Vendredi 9/02
Crêpe au fromage Sauté de dinde tandoori Trio de légumes Brie Fruit	Salades mélangées aux dés de fromage Filet de poisson sauce citronnée Pommes de terre à l'anglaise Liégeois au chocolat	Carottes râpées en salade Blanquette de veau à l'ancienne Riz ½ complet Lait Salade de fruits au sirop	Salade de torti au saumon Saucisse de volaille et merguez Poêlée de légumes aux saveurs orientales Comté Fruit
Lundi 12/02	Mardi 13/02	Jeudi 15/02	Vendredi 16/02
Filets de sardine à l'huile Ravioli végétarien (pâtes fraîches bio) à la sauce tomate Yaourt vanillé	Rosette de Lyon (cornichons) Roti de bœuf au jus cuisiné Haricots verts persillés Tomme de brebis Fruit	Radis-beurre Poulet fermier rôti Petits légumes du marché Lait Tarte aux pommes	Velouté de potimarron Noix de joue de porc confites aux haricots blancs Tomme blanche Fruit
Lundi 19/02	Mardi 20/02	Jeudi 22/02	Vendredi 23/02
Salade de céréales gourmandes Filet de poisson meunière (citron) Poêlée bretonne Compote de pommes (biscuit)	Salade de chou rave aux carottes Sauté de canard Frites Crème dessert	Salade de riz au thon Roti de porc au jus cuisiné Petits pois à l'étuvée Fromage des Pyrénées Fruit	Lasagnes gratinées à la bolognaise Salade verte vinaigrette Vache qui rit Glace