

Mois de Février 2018

S05 du 29/01 au 02/02/18

LUNDI 29

Taboulé
Cordon bleu
Epinards à la crème
Camembert
Flan nappé caramel

MARDI 30

Salade verte mélangée
Rôti de dinde froid mayonnaise
Frites
St Paulin
Compote de fruits

S06 du 5/02 au 09/02/2018

LUNDI 5

Salade de blé au basilic
Filet de poulet aux olives
Haricots beurre
Petit moulé nature
Maestro à la vanille

MARDI 6 (BIO)

Salade verte
Hachis Parmentier
de bœuf
Yaourt à l'abricot
Fruit

S07 du 12/02 au 16/02/2018

LUNDI 12

Betteraves à la ciboulette
Escalope viennoise
Petits pois
Yaourt sucré
Biscuit moelleux fourré fraise

MARDI 13 (Mardi gras)

Quiche lorraine*
Paupiette veau sce tomate basilic (Cap T)
Purée de carottes
Suisse aux fruits
Beignet au chocolat

VACANCES SCOLAIRES
S08 du 19/02 au 23/02/2018

LUNDI 19

Salade Marco Polo
Poisson pané
Ratatouille à l'huile d'olive
Rondelé nature
Mousse au chocolat

MARDI 20

Trio de crudités
Aiguillettes de poulet à l'ancienne
Riz
Cœur de dame
Fruit

JEUDI 1er février (BIO)

Carottes râpées
Macaronis
à la bolognaise
Edam
Fruit

VENDREDI 2 (Chandeleur)

Salade de riz camarguaise
Filet de poisson meunière
Gratin de brocolis
Yaourt au sucre de canne
Crêpe fourrée chocolat noisettes

JEUDI 8

Mélange coleslaw
Couscous
à l'agneau
Bûche de chèvre
Compote de fruits

VENDREDI 9

Persillade de pommes de terre
Filet de hoki sauce romarin citron
Bâtonnière de légumes
Fromage blanc sucré
Madeleine

JEUDI 15

Radis beurre
Dos de colin à la crème d'oseille
Pommes de terre
Yaourt nature
Crème de marrons

VENDREDI 16 (BIO)(Nouvel an chinois)

Salade verte
Sauté de porc au caramel*
Riz à l'asiatique
Gouda
Compote de fruits

JEUDI 22

Macédoine de légumes mayonnaise
Saucisse de Toulouse*
Lentilles*
Chantailou ail et fines herbes
Fruit

VENDREDI 23

Salade verte iceberg
Thon à la sicilienne
Pennes
Pointe de brie
Compote de fruits

* Présence de porc

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.