

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

scolaire

FÉVRIER

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 1

Potage au potiron **(BIO)**
Sauté de bœuf
Carottes Vichy
Tomme noire
Fruit

MARDI 2

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées à l'orange
Samoussas aux légumes
sauce fromage blanc
aux herbes
Riz pilaf **(BIO)**
Cantafrais
Flan chocolat

MERCREDI 3

Salade d'haricots verts **(BIO)**
Haché de poulet sauce
tomate
Purée
Emmenthal
Fruit de saison

JEUDI 4

Salade batavia
Potée auvergnate
S/P : potée de dinde
Fromage blanc sucré **(BIO)**
Compote de pommes

VENDREDI 5

Mater : segment de pomelos
Primaire : pomelos
Filet de saumon sauce citron
Coquillettes
Brie
Crème dessert vanille **(BIO)**

LUNDI 8

Radis / beurre
Boulettes de bœuf
Purée de brocolis **(BIO)**
Coulommiers
Riz au lait

MARDI 9

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes d'hiver
Nuggets de fromage
Gratin de courgettes
Gouda **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 10

Macédoine et thon
mayonnaise
Poulet rôti au jus
Pommes de terre
sautées **(BIO)**
Fraidou
Fruit de saison

JEUDI 11

Salade iceberg
Tajine d'agneau
aux fruits secs
Boulgour
Carré de l'est
Fromage blanc pulpe
fraise **(BIO)**

VENDREDI 12

Betterave vinaigrette **(BIO)**
Filet de hoky
Riz et épinards à la crème
Yaourt nature sucré
Fruit

LUNDI 15

Galantine de volaille
et cornichon
Paupiette de veau
Riz pilaf
Fromage fondu petit
nature **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 16

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Tarte au fromage
Haricots beurre
Saint Paulin
Orange **(BIO)**

MERCREDI 17

Sardine et citron
Aiguillettes de poulet
Farfalles
Camembert **(BIO)**
Fruit

JEUDI 18

Taboulé **(BIO)**
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Petits pois
Petit suisse sucré
Fruit de saison

VENDREDI 19

Salade batavia
et tomme noire
Pavé de colin
à la dieppoise
Purée **(BIO)**
Flan caramel

LUNDI 22

Macédoine de légumes
et 1/2 œuf mayonnaise
Coquillettes à la
bolognaise gratinées
Camembert **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 23

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées **(BIO)**
Boulettes de soja sauce
tomate
Riz à la tomate
Saint Paulin
Compote pomme/cassis

MERCREDI 24

Potage à la tomate
Rôti de bœuf
Flageolets
Tomme blanche
Ananas **(BIO)**

JEUDI 25

Salade batavia
et dés d'emmenthal
Steak haché de veau
Haricots verts **(BIO)**
Tarte au citron

VENDREDI 26

Pomme de terre au thon
Beignets de poisson/citron
Chou-fleur persillé
Buchette chèvre **(BIO)**
Fruit