

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

Petite enfance

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 31

Betterave rouge (BIO)
Aiguillettes de poulet
Purée de carottes
Tomme noire
Fruit

MARDI 1

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage au potiron
Samoussas aux légumes
sauce fromage blanc aux herbes
Brocolis persillés (BIO)
Cantafrais
Fruit de saison

MERCREDI 2

Carottes râpées à l'orange
Couscous sauté de bœuf
Semoule
Emmenthal
Flan chocolat (BIO)

JEUDI 3

CHANDELEUR
Salade batavia
Petit salé
S/P : rôti de dinde
Pommes de terre et carottes
Fromage blanc sucré (BIO)
Crêpe au sucre

VENDREDI 4

Jus de pomelos et orange
Filet de saumon sauce citron
Tortis
Brie
Crème dessert vanille (BIO)

LUNDI 7

Radis / beurre
Poulet rôti au jus
Carottes au jus (BIO)
Coulommiers
Riz au lait

MARDI 8

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes d'hiver
Tarte aux légumes
Gratin de courgettes
Gouda (BIO)
Fruit frais

MERCREDI 9

Macédoine vinaigrette
Boulettes de bœuf
Pommes de terre sautées (BIO)
Fraidou
Fruit de saison

JEUDI 10

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

VENDREDI 11

Salade d'haricots verts (BIO)
Filet de hoky
Riz pilaf
Yaourt nature
Fruit

LUNDI 14

Sauté de dinde
Farfalles
Fromage fondu petit (BIO)
nature
Fruit de saison

MARDI 15

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Nuggets de blé
Haricots beurre
Saint Paulin
Fruit (BIO)

MERCREDI 16

Carottes râpées
Paupiette de veau
Pommes paillasons
Camembert (BIO)
Fruit au sirop

JEUDI 17

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

VENDREDI 18

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

LUNDI 21

Macédoine de légumes
Escalope de volaille
Riz créole
Yaourt aromatisé
Fruit de saison (BIO)

MARDI 22

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage à la tomate
Boulettes de soja
Brocolis (BIO)
Saint Paulin
Fruit

MERCREDI 23

Sardine citron
Coquillettes à la Bolognaise gratinés
Tomme blanche
Fruit (BIO)

JEUDI 24

Salade batavia et dés d'emmenthal
Steak haché de veau
Haricots verts (BIO)
Eclair chocolat

VENDREDI 25

Beignets de poisson / citron
Pommes de terre et chou-fleur persillé
Buchette chèvre (BIO)
Fruit