

Menus du mois de Février Mars 2019

Scolaire 4 composants



	Du 4 au 8 Février 2019	Du 25 au 1 Mars 2019	Du 4 au 8 Mars 2019	Du 11 au 15 Mars 2019
Lundi	Velouté de chou-fleur Chipolatas Duo de purées Fruit de saison	Salade lorette (céleri, salade, betterave) Omelette sauce tomate Pâtes Crème dessert saveur vanille	Poisson pané sauce tartare Epinards – Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Potage poireaux Tartiflette Salade Yaourt fruité
Mardi	Couscous poulet et ses légumes Fromage Flan nappé caramel	Rôti de bœuf aux herbes Haricots verts – Pommes noisettes Fromage Fruit de saison	Sauté de porc à l'ananas Lentilles – Carottes Fromage Cocktail de fruits	Poisson de la marée sauce bretonne Fondue d'endives caramélisées – Riz Fromage Fruit de saison
Mercredi				
Jeudi	Rôti de porc sauce moutarde Frites – salade Fromage Fruit de saison	Crème de potiron Parmentier de poisson – salade Donut au sucre	Potage de légumes Jambon Pommes de terre au four crème ciboulette – salade Compote	Toast chaud au fromage Sauté de dinde au curry et miel Jardinière de légumes Fruit de saison
Vendredi	FÊTE DU CITRON 	Friand fromage Escalope de dinde à la crème Poêlée de légumes – Riz Fruit de saison	Céleri rémoulade Pilons de poulet Pâtes et ketchup Liégeois chocolat	Boules à l'agneau Ratatouille – Semoule Fromage Clafoutis

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

