

Menus des Restaurants scolaires Centre de loisirs



Février 2019

4 Lundi Betteraves en salade Filet de poisson sauce curry Riz madras Saint Félicien BIO et son pain BIO de campagne Crème dessert chocolat	5 Mardi Salade verte aux croûtons Sauce bolognaise de bœuf Sauce de lentilles corail BIO à la tomate Coquillettes BIO au beurre Fromage blanc Nature Fruit de saison BIO	6 Mercredi Taboulé à la menthe Quenelle de brochet sauce nantua Poêlée de légumes Fromage tartare nature Île flottante	7 Jeudi Salade de haricots rouges et blancs Sauté de porc à la moutarde Steak du fromager Brocolis sautés Yaourt nature Mousse aux fruits	8 Vendredi Céleri et carottes rémoulade blancs Boulettes de bœuf Boulettes végétales Purée de pommes de terre Mimolette Fruit de saison
11 Lundi Salade de pommes de terre Poisson pané Salsifis à la tomate Tomme de montagne BIO et son pain aux céréales Fruit de saison	12 Mardi Salade de haricots verts Hachis parmentier BIO au bœuf Brandade de poisson Fromage blanc nature Pruneaux au sirop	13 Mercredi Salade verte aux croûtons Saucisse de Toulouse au porc Boulettes végétales Navets et pommes de terre en gratin Tomme blanche Riz au lait	14 Jeudi Carottes vinaigrette Semoule BIO à l'huile d'olive Flageolets à la tomate Edam Crème au chocolat	15 Vendredi Potage de courge Omelette aux champignons Pommes noisettes Faisselle Fruit de saison BIO

LEGENDE :



Viande bovine française



Produits locaux



Agriculture biologique

Sous réserve de modification