



Tous les repas servis en restauration scolaire sont réalisés et confectionnés par nos équipes de cuisine

February		Mercredi 30 Janvier 2019		Jeudi 31 Janvier 2019		Vendredi 1 Février 2019	
		Salade de cervelas emmental Chipolatas aux herbes Poêlée romanesco Fruit de saison		Pomelos et oranges pressées Sauté d'agneau (UE) Semoule et légumes couscous Velouté fruit		Assortiment de saucissons Filet de poisson pané Brocolis Salade de fruits frais maison	
<b>Lundi 4 Février 2019</b>	<b>Mardi 5 Février 2019</b>	<b>Mercredi 6 Février 2019</b>	<b>Jeudi 7 Février 2019</b>	<b>Vendredi 8 Février 2019</b>			
Potage tomate vermicelles Galette jambon mozzarella Salade verte Clémentines	Salade de concombres vinaigrette Tartiflette maison Glace	Betteraves ou tomates vinaigrette Filet de colin Riz créole Fromage Fruit de saison	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Haricots beurre Fruit de saison	Carottes râpées, pomme fruit Omelette Poêlée di pasta et petits légumes Eclair au chocolat ou à la vanille			
<b>Lundi 11 Février 2019</b>	<b>Mardi 12 Février 2019</b>	<b>Mercredi 13 Février 2019</b>	<b>Jeudi 14 Février 2019</b>	<b>Vendredi 15 Février 2019</b>			
Salade fromagère Spaghettis à la bolognaise Fruit de saison	Salade de tomates et avocat vinaigrette Beignets de calamar Poêlée méridionale Crème dessert ou Fromage blanc	Carottes râpées, céleri rémoulade Paupiette de veau à l'ancienne Petits pois Flan pâtissier ou Far breton	Pâté de foie Bœuf bourguignon Carottes Vichy Ananas frais	Asperges vinaigrette ou cœurs de palmiers Œuf dur à la crème Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison			
<b>Lundi 18 Février 2019</b>	<b>Mardi 19 Février 2019</b>	<b>Mercredi 20 Février 2019</b>	<b>Jeudi 21 Février 2019</b>	<b>Vendredi 22 Février 2019</b>			
Taboulé oriental Poulet rôti Poêlée wok Petits suisse nature ou aux fruits	Maquereaux sauce moutarde ou sardine à l'huile Saucisse knack Pommes de terre sautées Fruit de saison	Salade de concombres au yaourt Boulettes de bœuf en sauce (UE) Gratin de choux fleurs Beignet au chocolat	Potage de légumes Sauté de veau Marengo (UE) Tortis Fruit de saison	Mortadelle Saumon sauce agrume Poêlée maraîchère Compote de pommes fraîches maison			
<b>Lundi 25 Février 2019</b>	<b>Mardi 26 Février 2019</b>					Dr Marie Vallet <a href="mailto:golnutrition@gmail.com">golnutrition@gmail.com</a> Comportement en Nutrition, Groupes & Sportifs 07.60.61.46.02  	
Salade composée maïs, thon, tomate, emmental Escalope viennoise Haricots verts Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Jambon blanc Pommes frites Liégeois au chocolat ou à la vanille						



VIANDE DE BŒUF 100% MUSCLES



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

(UE)

Viande d'origine union européenne



ANIMAUX nés, élevés et abattus en Normandie



VIANDE RACE NORMANDE (CIRCUIT COURT)



ANIMAUX nés, élevés et abattus en Normandie



VOLAILLES fermières élevés en liberté Label Rouge

\* Fruit de saison selon arrivage : fraises, cerises, pêches, brugnons, abricots, bananes, pommes, oranges, poires, kiwis, ananas, raisins, prunes

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.