

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 1 au 16 février 2024



Jeudi 1 février

Pomme de terre—Lardons

Poisson pané—Brocolis

Crème de fromage

Compote



Vendredi 2 février

Potage Dubarry

Nuggets veggie duo
carottes au thym

Crème de fromage



Lundi 5 février

Potage à la tomate

Spaghettis veggie salade*

Crème caramel biscuit



Mardi 6 février

Céleri rémoulade*

Veau marengo—Blé

Emmental

Fruit de saison*



Mercredi 7 février

Betteraves maïs

Jambon blanc purée de potiron

Pâtisserie



Jeudi 8 février

Salade strasbourgeoise

Poisson—chou romanesco

Ile flottante



Vendredi 9 février

Taboulé de poulet

Steak haché—Flageolets

Crème de fromage

Fruit de saison*



Lundi 12 février

Haricot vert—Maïs

Poulet rôti—Gratin dauphinois

Flan nappé au caramel



Mardi 13 février

Sardine au beurre

Chipolatas aux lentilles

Camembert*

Beignet



Mercredi 14 février

Macédoine

Œuf dur béchamel—Epinards

Suisses aux fruits



Jeudi 15 février

Farfalle tomate féta

Poisson pané—Courgettes poêlées

Mimolette

Fruit de saison*



Vendredi 16 février

Velouté de bolets

Potatoes—Burger et salade*

Mousse au chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

**Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).**

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 19 au 29 février 2024

Lundi 19 février

Tortis nordiques

Joue de porc ratatouille

Panna cotta coulis fruits rouges



Mardi 20 février

Mousse de foie

Poisson printanière de légumes

Edam

Crème au chocolat



Mercredi 21 février

Piémontaise

Paupiette de veau-Haricot vert

Fromage

Compote



Jeudi 22 février

Carotte râpée vinaigrette balsamique

Langue de bœuf—Riz

Crème de fromage

Fruit de saison*



Vendredi 23 février

Potage de légumes*

Samoussas veggie

Purée de pois cassés

Fromage blanc vanillé



VACANCES D'HIVER

Lundi 26 février

Salade lentilles maïs tomate

Tortilla de p-de-terre salade*

Crème de fromage

Fruit de saison*



Mardi 27 février

Betteraves mimosa

Boule au bœuf—Haricots blancs

Yaourt nature sucré



Mercredi 28 février

Potage de légumes*

Brandade de poisson salade

Liégeois aux fruits



Jeudi 29 février

Feuilleté au fromage

Emincé de dinde

provençale et semoule

Suisses aux fruits



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés

**en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement,
ou autre imprévu.**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison