



Vos menus du mois de février 2020

Du 3 au 7 février

Du 10 au 14 février

Du 17 au 21 février vacances scolaires zone B

Du 24 au 28 février vacances scolaires zone A et B

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



| | | | | | | | |
|------------|---|---|--|--|--|--|---|
| Chandeleur | <p>Céleri en remoulade *Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Carottes à la crème et pilaf de blé Crème de brebis Crêpe de la chandeleur et sa confiture</p> | <p>Salade de pommes de terre tartare Poisson pané et citron Epinards à la béchamel Yaourt nature sucré Poire</p> | <p>Thon à la vinaigrette Fricassée de dinde à la grecque Riz blanc Pavé Val de Saône à la coupe Kiwi</p> | <p>Soupe de tomates et vermicelles Gratin de poisson Choux-fleurs sauce poulet Camembert à la coupe Pomme</p> | | | |
| | <p>Coquillettes en salade Filet de colin meunière Brocolis sauce mornay Petit suisse nature sucré Dessert géré par le client</p> | <p> Concombres à la crème Escalope de poulet à l'ancienne Semoule couscous Chanteneige Crème dessert à la vanille</p> | <p> Choux-rouges aux raisins *Echine de porc à la diable <i>Rôti de dinde à la diable</i> Lentilles vertes Rondelé aux trois poivres Flan au caramel</p> | Mardi gras | <p>Carottes râpées à l'échalote Aiguillettes de poulet sauce forestière Haricots verts et flageolets persillés Tomme noire à la coupe Beignets de carnaval</p> | | |
| | Végétarien | <p>Taboulé à l'oriental Flamiche picarde Salade verte Mandubien à la coupe Flan nappé</p> | <p>Salade niçoise Paleron de bœuf sauce mexicaine Haricots beurres Brie à la coupe Pomme</p> | | <p>Blé en salade Filet de colin sauce hollandaise Carottes façon grand-mère Fromage blanc nature Banane</p> | Végétarien | <p>Salade de mâche Hachis parmentier végétal bio Petit Louis Pot de crème à la cerise</p> |
| | <p>Salade coleslaw Ailes et manchons de poulet marinés Pommes frites au four Fromage Le Fromy Velouté fruit</p> | <p>Carottes râpées à l'échalote *Choucroute garnie aux deux viandes <i>Choucroute garnie</i> Petit moulé aux noix Yaourt aromatisé</p> | Végétarien | | <p>Céleri en vinaigrette Tortilla de patate Petits pois au jus Vache qui rit Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>Boullgour en salade Cordon bleu Julienne de légumes sauce béchamel Yaourt nature sucré Poire</p> | |
| | <p>Betteraves au fromage blanc *Rôti de porc à la crème <i>Rôti de dinde à la crème</i> Riz créole Emmental à la coupe Banane</p> | <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Végétarien</p> <p> Potage de légumes Spaghetti sauce tomate au soja bio Salade frisée Roussot des Vosges à la coupe Tarte au chocolat </p> | <p>*Pâté de campagne et cornichons <i>Médaille de canard et cornichons</i> Steak haché de bœuf sauce buffalo Purée de potiron Bleu à la coupe Orange</p> | | <p>Œufs durs à lamayonnaise Boulettes de veau au jus Tortis de couleur Kiri *Liegeois au chocolat <i>Flan au chocolat</i></p> | | |

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

