

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 28 février 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

			JEUDI 1ER FEVERIER Acras de morue Couscous végétal Tomme Fruit de saison	VENREDI 2 FEVERIER Céléri rémoulade Sauté de canard aux olives Pané tomate/mozza Petits pois carottes Rondelé nature Gaufre liégeoise
LUNDI 5 FEVERIER Tarte au fromage Omelette aux fines herbes Brocolis aux amandes Saint paulin Fruit de saison	MARDI 6 FEVERIER Carottes râpées Tajine de poisson Riz bio Camembert Compote	MERCREDI 7 FEVERIER Salade d'endives Sauté de porc au curry Boulettes de sarrasin Haricots verts Reblochon Gâteau	JEUDI 8 FEVERIER Velouté de légumes Brandade de poisson Yaourt nature bio Fruit de saison	VENREDI 9 FEVERIER Salade strasbourgeoise Salade de P de T Rôti de dinde basquaise Nuggets de céréales Gratin d'épinards Fruit de saison
LUNDI 12 FEVERIER Pâté en croûte/cornichons Croisillon au fromage Rôti de porc à la moutarde Poisson pané/citron Choux-fleurs persillés *Yaourt nature bio Fruit de saison	MARDI 13 FEVERIER Velouté de petits pois Boulettes d'agneau à la tomate Boulettes de sarrasin Semoule et ses légumes Brie Fruit de saison	MERCREDI 14 FEVERIER *Betteraves crues bio et salade verte Quenelles de brochet sauce américaine Boulgour Tomme noire Fromage blanc fruité	JEUDI 15 FEVERIER Salade de chou blanc aux pommes Daube provençale Haricots beurre Flageolets/haricots beurre Suisse Poire au sirop	VENREDI 16 FEVERIER Nouvel an chinois Nem au poulet/salade Nem aux crevettes/salade Aiguillettes aigre douce Omelette au fromage Poêlée de nouilles Cocktail de fruits exotiques
LUNDI 19 FEVERIER Duo de saucisson/cornichons Sardines/citron Hachis parmentier Pané tomate/mozza Gouda Fruit de saison	MARDI 20 FEVERIER Salade verte vinaigrette Filet de colin normande Purée de carottes Carré de l'Est Crêpe au chocolat	MERCREDI 21 FEVERIER Potage St Germain *Poulet bio Galopin de saumon Gratin de courgettes Pont Lévêque Fruit de saison	JEUDI 22 FEVERIER Poireaux vinaigrette Blanquette de veau Omelette aux fines herbes *Riz bio *Yaourt nature bio Fruit de saison	VENREDI 23 FEVERIER Salade alsacienne Salade sans cervelas *Curry de lentilles bio Petits pois Gâteau de semoule
LUNDI 26 FEVERIER Betteraves cuites et maïs vinaigrette Filet de colin sauce forestier Pommes persillées Suisse Fruit de saison	MARDI 27 FEVERIER Velouté de potimarron Jambon sauce charcutière Pané fromager Haricots verts Rouy Fruit de saison	MERCREDI 28 FEVERIER Menu grec Salade composée à la féta Penne au thon sauce au yaourt Yaourt à la grecque		

Février

ORIGINE DES VIANDES :
BŒUF : U.E. (Allemagne, France ou Irlande)
VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE :
Vendredi 2 Février : Clémentine
Du 5 au 9 février : Pomme locale
Du 12 au 16 février : Banane
Du 19 au 23 février : Pomme locale

La Fabrique à menus
 Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé. <http://www.la-fabrique-a-menus.fr>

Produit fait maison
 Produits locaux
 Produits issus de la filière Bio

Du pain préparé avec des produits issus de la filière biologique est servi chaque vendredi

Sous réserve d'approvisionnement
En noir : Pour le plat avec viande
En rouge : Pour le plat sans viande