






# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU

## 4 FEVRIER AU 8 MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 4 au 8 février 2019</b>				
Salade verte emmental <b>Sauté de porc au chorizo</b> 🏠 Semoule Crêpe au chocolat	Mousse de canard <b>Escalope de volaille en sauce</b> 🏠 <b>Riz Pilaf</b> 🏠 <b>Fromage blanc fermier à la fraise</b> 🍇	<b>Velouté de légumes</b> 🏠 🍇 Chipolatas Chou-fleur persillé Saint-Paulin Riz au lait	<b>Salade marco polo</b> 🏠 Rôti de bœuf Brocolis au beurre Petits suisses sucrés <b>Fruit</b> 🍇 AB	<b>Carottes râpées au fromage blanc</b> 🍇 <b>Volaille fermière rôtie</b> 🍇 <b>Blé</b> 🏠 Crème dessert
<b>Semaine du 11 au 15 février 2019</b>				
<b>Salade verte composée</b> 🍇 Raviolis gratinés Fromage blanc sucré et son biscuit	<b>MENU CHINOIS</b> 	Œufs mimosas Beignets de calamars Poêlée de légumes Kiri Iles flottantes	<b>MENU ITALIEN</b> 	Mâches et ses croutons Blanquette de poisson Boulgour Vache qui rit <b>Compote</b> 🍇 AB
<b>Semaine du 18 au 22 février 2019</b>				
<b>Rillettes de thon</b> 🏠 <b>Boules de bœuf en sauce</b> 🏠 <b>Carottes aux épices douces</b> 🏠 Tomme Semoule au lait	Coleslaw <b>Marmitte de poisson</b> 🏠 Semoule Petits suisses Compote 	Salade marco polo Roti de porc Haricots verts persillés Gruyère Fruit	Salade verte composée Langue de bœuf en sauce Pommes rissolées Pavé d'affinois Cocktail de fruits	Betteraves en vinaigrette <b>Aiguillettes de volaille en épices douces</b> 🏠 Petits pois Boursin Chou au chocolat
<b>Semaine du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019</b>				
Endives en salade Cordon bleu Gratin dauphinois <b>Yaourt fermier</b> 🍇 Fruit	Taboulé <b>Normandin de veau en sauce</b> 🏠 Poêlée de légumes Camembert Liégeois à la vanille	Chou blanc en vinaigrette Pâtes à la carbonara Kiri Compote	Crêpe au fromage Meunière de poisson Ratatouille Fromage blanc aux fruits Fruit	Piémontaise Steak haché en sauce Flageolets Vache qui rit Fruits secs 
<b>Semaine du 4 au 8 mars 2019</b>				
<b>Salade de mâche</b> 🏠 <b>Pilons de volaille aux herbes</b> 🏠 Carottes poêlées Edam <b>Brioche</b> 🏠 	Salade verte et œufs durs <b>Pâtes à la bolognaise et son parmesan</b> 🏠 <b>Fromage blanc fermier fruit</b> 🍇	<b>Salade de pommes de terre</b> 🏠 🍇 <b>Merlu en papillote au jus citronné</b> 🏠 <b>Epinards à la crème</b> 🏠 Emmental Fruit	Méli-mélo de salade <b>Rougail saucisse</b> 🏠 <b>Lentilles</b> 🏠 <b>Yaourt</b> AB <b>Compote de pommes</b> AB	<b>Salade de blé au thon et féta</b> 🏠 <b>Noix de joué de porc confite</b> 🏠 Cantafrais Fruit



PRODUITS LOCAUX



PRODUIT BIO



FAIT MAISON

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les fruits et légumes fournis par le jardin des Mys'Terre.*

