

LE HORS

D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

LE HORS

D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT



LUNDI

Betterave vinaigrette

Lasagne bolognaise

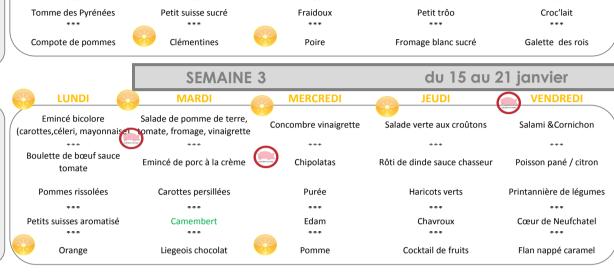
Salade verte

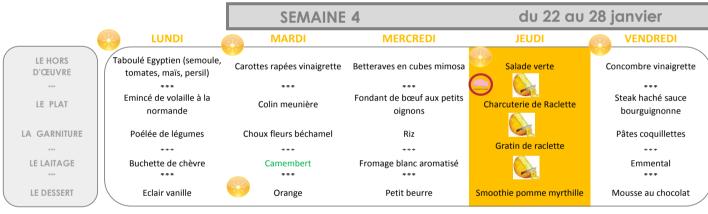
Menu - Ecoles

pour le mois de janvier 2018

Contact : 02.47.35.80.60 02.47.35.80.90







PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE



PATISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus





PLAT CONTENANT DU PORC





Menu - Ecoles

pour le mois de février 2018

Contact: 02.47.35.80.60 02.47.35.80.90



du 29 janvier au 4 février

LE HORS D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LUNDI Salade verte fromagère

Médaillon de volaille sauce aigre douce

> Semoule Petits suisses sucré

LE DESSERT Banane

MARDI Salade de pomme de terre au thon

Nuggets de bœuf

Ratatouille

Buchette de chèvre

Velouté fruix

MERCREDI

Macédoine vinaigrette ***

Omelette + dosette de ketchup

Pommes sautées

Fondue président

Entremet vanille

MERCREDI

Salade verte au surimi

JEUDI Betterave vinaigrette

Jambon grill au cidre

Haricots blancs

Camembert

Clémentines

VENDREDI Saucisson à l'ail/cornichon

Dos de colin sauce aurore

Mousseline de patate douce

Samos

Crêpe au sucre

Mousse de foie / cornichons

Escalope de volaille au miel

Beignet de brocolis

SEMAINE 6

du 5 au 11 février

LE HORS D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

LUNDI Œuf mayonnaise

Rôti de porc à la crème de champignons

> Haricots verts Coulommiers

Crème dessert au chocolat

LUNDI

Radis beurre

Emincé de bœuf à la

coriandre

Printannière de légumes

Petit trôo

Liegeois vanille

LUNDI

Salade verte aux croûtons

Paupiette de veau sauce

chasseur

Pommes rissolées

Samos

Pomme

Concombre bulgare

Marmite de poisson aux moules sauce au beurre blanc

Pommes vapeurs

Clémentines

Rondelé

Quenelle de volaille sauce financière

> Coquillettes *** Samos

Riz au lait

Carottes rapées vinaigrette

Hachis parmentier

Salade verte Mouillotin

Compote de pommes

*** Yaourt sucré

Clafoutis pomme chocolat

VENDREDI

Concombre vinaigrette

Poisson pané / citron

Carottes vichy / Pomme de

terre

Kiri

SEMAINE 7

MERCREDI

du 12 au 18 février

LE HORS D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

LE HORS

D'ŒUVRE

LE PLAT

IA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

MARDI

Duo de betteraves/pommes



Saucisses

Lentilles

Bûché mélangée

Orange maltaise

MARDI

Coleslaw

Dauphinois de jambon

Salade verte

Yaourt aromatisé

Galette Goulibeurre

Salade de blé, tomates maïs vinaigrette

Dos de colin sauce crevettes

Pommes de terre / Haricots verts

Petit suisse aromatisé Abricot au sirop

JEUDI Chou chinois vinaigrette au

miel Médaillon de volaille sauce

shop sueq

Riz cantonnais

Vache picon

Rouelle de pomme

du 19 au 25 février

Riz au lait chocolat

SEMAINE 8

MERCREDI

Salade de riz, thon, tomates, vinaigrette

Steak haché sauce au poivre

Poélée de légumes

Mi-chèvre

Clémentines

JEUDI

Betteraves vinaigrette Rôti de dinde façon

> basquaise Haricots beurre

Mimolette

Compote de pêches

Œufs durs mayonnaise Dos de hoki à la crème

VENDREDI

d'oseille Gratin de légumes

*** Caré d'as

Cake aux pépites de chocolat





PATISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LES PRODUITS DE SAISON

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus





PLAT CONTENANT DU PORC

