



# FEVRIER 2019

## Menus



### Vendredi 1

Salade verte  
Brandade de poisson  
**Camembert BIO**  
Compote de pomme

RESTAURATION

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Méli-mélo Filet de colin sce tomate Flageolets Tomme grise <b>Fruit BIO</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> Sauté de veau Jardinières de légumes Saint-Paulin Crêpe	Salade verte Saucisse de Strasbourg Frites Cantadou Liégeois	<b>Orange BIO</b> Spaghetti à la bolognaise Brie Cocktail de fruits	Lentilles à l'échalote Filet de merlu pané Carottes à la crème Fromage blanc <b>Compote de pomme BIO</b>

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Endives Aiguillette poulet comtoise P. vapeur/ haricots verts Lait Gaufre	Betteraves Sauté d'agneau Semoule Bûche du Pilât <b>Fruit BIO</b>	Tomate Sandwich au thon Chips Fromage Yaourt à boire	Pamplemousse Filet de poisson meunière <b>Carottes BIO</b> <b>Yaourt BIO</b> Gâteau au chocolat	Œufs dur mayonnaise Pâtes épinards et chèvre Fromage <b>Fruit de saison BIO</b>

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de maïs Nuggets de poisson <b>Haricots verts BIO</b> Fromage individuel Poire	Orange Chili con carne <b>riz BIO</b> Édam Flan vanille	Soupe de lentilles Filet de merlu sce citron Carottes Tomme blanche <b>Pomme BIO</b>	Céleri sauce cocktail Jambon braisé Purée de brocolis Cantadou Fromage blanc/ gelée de groseille	Macédoine Filet de colin sce dieppoise <b>Pâtes BIO</b> Fromage Kiwi

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28
Crêpe au fromage Émincés de dinde Choux fleurs Petit-Suisse <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade coleslaw Calamar à la romaine Petit pois Emmental <b>Compote BIO</b>	Pâté de volaille Omelette Haricots beurre à la Toscane Lait Paris Brest	<b>Carottes râpées BIO</b> Goulash de bœuf Pommes de terre vapeur <b>Camembert BIO</b> Mousse au chocolat



Origines des viandes : France et U.E

**Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).**

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.