



FÉVRIER 2023 MENUS



RESTAURATION

Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Potage de légumes	Endives	Betteraves
Nuggets	Omelette BIO	Calamars
Frites	Gratin de choux fleurs	Pâtes à la tomate
Yaourt aux fruits	Lait	Emmental
Pomme BIO	Crêpes	Compote de poire

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade de maïs	Céleri rave	Radis	Soupe de légumes	Quinoa
Pâtes BIO à la carbonara	Sauté de bœuf	Cuisse de poulet	Poisson au curry	Pizza au fromage
Brie	Haricots blancs	Purée	Riz BIO	Salade verte BIO
Orange BIO	Mimolette	Vache qui rit	Gouda	Fruit de saison
	Banane	Compote de pomme	Poire	

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Pomelos	Radis	Carottes râpées	Potage aux vermicelle	Taboulé
Boeuf aux macaronis	Sauté de poulet	Cordon bleu	Hoki pané	Ratatouille/ Riz BIO
Yaourt nature BIO	Garniture de légumes	Haricots beurre	Carottes vichy BIO	Mimolette
Biscuit	Babybel	Emmental	Gouda	Pomme
	Kiwi BIO	Clémentine	Banane	

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Orange BIO	Salade composée	Chou aux pommes	Céleri	Salade mexicaine
Saucisse	Pâtes à la bolognaise	Sauté de dinde	Saumon	Omelette BIO
Purée	Bûche du Pilât	Petits pois carottes/ riz	Gratin choux fleurs/ PdT	Haricots beurre
Saint Paulin	Salade de fruits	Lait BIO	Camembert	Gouda
Clémentine		Biscuit	Beignet	Kiwi BIO

Lundi 27	Mardi 28
Orange BIO	Jus d'orange
Poulet	Chocolat chaud
Frites	Viennoiserie
Fromage blanc	Jambon/ Surimi
Poire	Brochette de fruits
	Fromage

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

