

FÉVRIER 2024

MENUS



RESTAURATION

Jeudi 1	Vendredi 2
Potage de légumes BIO	Repas enfants L. Michel
Emincés de bœuf paprika	Carottes râpées
Haricots blancs	Poisson sauce curry
Tomme blanche	Riz BIO
Banane	Lait
	Crêpe

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Repas enfants Pasteur	Repas enfants Freinet			
Céleri	Betterave	Radis beurre	Salade mexicaine	Salade verte
Pâtes à la carbonara	Pizza fromages	Tomate farcie	Quiche sans pate au fromage	Colin sce poireaux
Chèvre	Pommes sautés/ mâches	Risotto	Yaourt nature BIO	Céréales gourmandes
Pomme BIO	Lait BIO	Bûche du Pilat	Clémentine	Fromage blanc
	Donuts	Banane		Poire BIO

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Maïs	Chou blanc/pomme	Salade de pois chiche	Soupe chinoise	Salade d'haricots verts
Blanquette de veau	Pilon de poulet	Grilladin de porc sce comtoise	Poulet caramel	Brandade de colin
Riz BIO	Brocolis/ PDT	Courgettes	Nouille sautées	Salade verte
Saint Paulin	Mimolette	Brie	Gouda BIO	Tomme noire
Cocktail de fruit	Compote de poire	Pomme BIO	Litchi	Banane

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Carottes râpées	Radis	Soupe de carottes	Céleri	Repas enfants J. Rostand
Saucisse	Cordon bleu	Steak haché	Nuggets végétarien	Crêpes au fromage
Purée de panais	Garniture de légumes	Frites BIO	Flageolets	Colin
Yaourt BIO	Babybel	Fromage blanc BIO	Emmental	Brocolis à la crème
Pomme BIO	Beignet au pomme	Kiwi	Fruit de saison	Kiri
				Poire BIO

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29
Macédoine	Coleslaw	Pâté	Soupe aux vermicelles
Spaghetti bolognaise	Saucisse	Pilon de poulet	Omelette BIO
Gouda BIO	Lentilles BIO	Gratin dauphinois	Purée de carottes BIO
Kiwi	Fromage blanc	Kiri	Brie
	Biscuit	Clémentine	Pomme

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.