

Menus des écoles Février 2021



betton

	Du 1 au 5 février	Du 8 au 12 février	Du 15 au 19 février	
Lundi	SALADE DE RIZ OCÉANE CUISSE DE POULET BASQUAISE SALSIFIS AU BEURRE SAINT BRICET FRUIT DE SAISON	PAMPLEMOUSSE CHIPOLATAS GRILLÉS (35) PURÉE DE BROCOLIS SEMOULE AU LAIT	POTAGE POIREAUX ET POMMES DE TERRE SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CURRY PETITS POIS LEERDAMMER FRUIT DE SAISON	 Produits Bio utilisés Qualité Label Rouge   Viande bovine d'origine française Viande de porc française   Volaille française AOP / IGP   Terres de sources
Mardi	♦ CHANDELEUR ♦  JUS DE POMMES (35)  GALETTE OEUF EMMENTAL (22) SALADE VERTE CREPE AU CHOCOLAT (22)	POTAGE LENTILLES CORAIL MACARONI VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES ET FROMAGE TOMME CATALANE FRUIT DE SAISON	♦ MARDI GRAS ♦ CELERI AUX POMMES JAMBON GRILLÉ SAUCE BARBECUE POTATOES BEIGNET AU CHOCOLAT	
Mercredi	MACÉDOINE DE LÉGUMES NOIX DE JOUE DE PORC POMME DE TERRE VAPEUR ENTREMET VANILLE AU LAIT ENTIER MAISON	ENDIVES, RAISIN ET FROMAGE FILET DE DINDE À LA CRÈME GRATIN DE PANAIS ET POMMES DE TERRE GÂTEAU AU FROMAGE BLANC 	TOAST À LA SARDINE FILET DE COLIN SAUCE CREVETTES POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON FRUITS DE SAISON	
Jeudi	RADIS NOIR ET POMMES POISSON DU MARCHÉ SAUCE POIVRONS MÉLANGE 5 CÉRÉALES GOUDA FRUIT DE SAISON	BETTERAVES RÂPÉES GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINÉES YAOURT VANILLE	CHOUX FLEURS MIMOSA SAUTÉ DE VEAU MARENGO PÂTES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	
Vendredi	POTAGE DE LÉGUMES LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE  YAOURT AUX FRUITS	PATÉ DE CAMPAGNE  ET CORNICHONS  FILET DE CABILLAUD SAUCE CREVETTES JULIENNE DE LÉGUMES CANTAL JEUNE AOP FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE SALADE VERTE TARTE COCO MAISON	

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE GÉNÉRAL EST VISÉ PAR LA DIÉTÉTICIENNE. LES MENUS PEUVENT ÊTRE RECTIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.
 (Toutes les viandes bovines sont d'origine française). Les plats figurant en vert sont cuisinés à partir de produits issus majoritairement de l'agriculture biologique.