

FEVRIER



## RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<b>Menu Chandeleur :</b> Crêpe jambon/fromage RS : Pamplemousse Filet meunière RS : Emincé végétal sauce tomate Gratin de chou-fleur Fromage Crêpe au chocolat	Salade Coleslaw Chipolata RS : Omelette Purée de P. de terre Laitage Fruit de saison	Salade de lentilles Sauté de dinde à la normande(cantadou nature) RS : Pavé végétal sauce normande (sans fond) Carottes persillées Fromage Tarte aux poires	Couscous à l'agneau RS : Couscous végétal Sémoule Laitage Fruit de saison	<b>Menu végétarien :</b> Salade H. verts /emmental (Vinaigrette sauce soja) Chili SIN carne Riz Fromage Fruit de saison
<b>Lundi 9</b> <b>Menu végétarien :</b> Pizza Œuf dur sauce blanche Epinards à la crème Fromage Fruit de saison -1clmater	<b>Mardi 10</b> Salade feuille de chêne (Vinaigrette moutarde) Cordon bleu RS : Croutifromage Blé à la tomate Fromage Laitage	<b>Mercredi 11</b> Salade de concombres Sauté de porc au curry RS : Emincé végétal sauce curry Pâtes Laitage Fruit de saison	<b>Jeudi 12</b> Carottes râpées (Vinaigrette au citron) Jambon RS : Ratatouille Gnocchis à la crème Fromage Fruit de saison	<b>Vendredi 13</b> Salade de maïs emmental (Vinaigrette aux herbes) Pavé de saumon sauce citron RS : Pois chiches au curry Jardinière de légumes Laitage Fruit de saison
<b>Lundi 16</b> Salade macédoine Pâtes pennes Sauce carbonara RS : Pâtes pennes à la crème Fromage Fruit de saison	<b>Mardi 17</b> <b>Menu Nouvel an chinois :</b> Salade carottes/soja Poulet au caramel RS : Feuilleté fromage Riz cantonnais RS : Riz cantonnais sans jambon Fromage Ananas au sirop	<b>Mercredi 18</b> Saucisson beurre RS : Oeuf mayonnaise Brandade de poisson RS : Purée et lentilles en sauce Blanquette de veau RS : Haricots blancs Duo de carottes au jus Laitage Tarte au flan Mousse chocolat	<b>Jeudi 19</b> Salade de riz au surimi RS : Salade de riz (sans surimi) Blanquette de veau RS : Haricots blancs Duo de carottes au jus Laitage Tarte au flan Mousse chocolat	<b>Vendredi 20</b> Salade verte batavia (Vinaigrette moutarde) Kébab RS : Kébab végétarien Frites, et ketchup Fromage Fruit de saison
G : Pain + fromage	G : Biscuit prince + Yaourt nature sucré	G : Pain + confiture abricot et Lait fraise	G : Fruit et Madeleine	G : Croissant/Jus de pommes
<b>Lundi 23</b> Salade californienne (avocat/segments d'orange et pamplemousse) (Vinaigrette à l'orange) RS : Gratin de P. de Terre au fromage Fromage Compote de pommes	<b>Mardi 24</b> Salade de lentilles (Vinaigrette aux herbes) Poisson pané RS : Nuggets végétaux Haricots verts Laitage Fruit de saison	<b>Mercredi 25</b> Pâté de campagne RS : macédoine de légumes Chipolatas Flageolets Laitage Fruit de saison	<b>Jeudi 26</b> <b>Menu végétarien :</b> Salade feuille de chêne (Vinaigrette moutarde) Quenelle sauce forestière Riz Fromage Fruit de saison	<b>vendredi 27</b> Quiche lorraine Emincé de porc à la parisienne RS : Salade de pâtes Ratatouille Fromage Pâtisserie
G : Gâteau de semoule et Sablé des Flandres	G : Céréales riz soufflé chocolat + lait	G : Palmiers /Compote abricot	G : Pain + pâte à tartiner / Yaourt sucré	G : Fruit + Quatre-quart

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, mollusques et crustacés.

\* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

\*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).