



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

02/02

Menu végétarien

Salade harmonie
Chou rouge mais



Spaghetti aux légumes



Fromage
Petit moule ail et fines herbes

Crêpes sucrées

MARDI

03/02

Salade mêlée aux croûtons, noix



Et mimolette

Boule de bœuf, sauce tomate
Où
Chipolata ou merguez grillées
Semoule couscous
Légumes couscous

Gouda

Crème anglaise

MERCREDI

04/02

Pâté de foie cornichon



Cuisse de Poulet rôtie
Pêlée patate douce
Riz créole

Croc lait



Kiwi tutti frutti
Fruit de saison



JEUDI

05/02

Carottes râpées vinaigrette



Cordon bleu de volaille
Purée de pommes de terre

Type suisse aux fruits

Biscuits sablés

VENDREDI

06/02

Soupe de légumes



Colin d'Alaska sauce curry
Boullgour aux petits légumes
Purée d'épinards

Edam

Clémentine
Fruit de saison



LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Tutti Frutti



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

09/02

Salade du chef hivernale
(croûton, mimolette)



Blanquette de volaille à l'ancienne
Riz blanc

Champignons persillées

Croûte noire

Entremets chocolat

MARDI

10/02

Œufs durs mayonnaise
Macédoine vinaigrette

Saucisses de volaille
Lentilles
Carottes braisées

Fromage
Type emmental

Salade ananas kiwi orange
Tutti frutti
Fruit de saison



MERCREDI

11/02

Salade verte avec
Avocat vinaigrette



Tartiflette

Timbale de glace vanille fraise

JEUDI

12/02

Salade céleri-carotte,



Escalope pané végétale sauce
tomate
Haricots verts sauté à l'échalotte
Pomme noisette

Camembert

Compote pomme caramel

VENDREDI

13/02

Feuilleté à la viande

Pasta party
Sauce saumon crème
Sauce crème de fromage italien
Torsades
Brocolis

Brie

Yaourts nature sucré ou
aromatisé
Fruit de saison

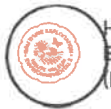
LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Œufs
Plein Air



Tutti Frutti



LE MENU DE LA SEMAINE



CENTRE DE LOISIRS

Déjeuner

LUNDI

16/02

Oeufs durs en salade



Boulette de bœuf sauce tomate
Riz créole

Pointe de brie

Yaourts aromatisé

MARDI

17/02

Feuilleté au fromage

Cordon bleu de volaille



Haricots verts

Buchette lait mélange

Crème anglaise

MERCREDI

18/02

Salade de pommes de terre
Et cervelas

Cuisse de poulet rôti aux herbes
de Provence
Carottes vichy

Camembert

Fruits du jour



JEUDI

19/02

Salade mêlée au surimi



Saucisse de Toulouse
Pomme frites

Vache qui rit

Compote fruits (coupelles)

VENDREDI

20/02

Saucisson ail et beurre doux



Poisson pané
Pate macaronis

chanteneige

Banane



LÉGENDE



De saison



Origine
France



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Oeufs
Plein Air



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI

23/02

Crêpe fromage

Gratin de courgettes
A la bolognaise



Croc lait

Petits suisses au fruits

MARDI

24/02

Betteraves vinaigrette



Nuggets de volaille
Pennes



Fromage type emmental

Fruits du jour



MERCREDI

25/02

Brisure de choux fleurs au thon

Filet de volaille au curcuma
Riz aux dés de tomate

coulommier

Gaufre au sucre

JEUDI

26/02

Salade batavia vinaigrette



Raclette pomme de terre
Jambon de poulet
Jambon blanc
Jambon sec
Saucisson ail et sec

Fromage raclette

Glace bâtonnet ou timbale

VENDREDI

27/02

Rillette de campagne



Poisson meunière au citron
Blé pilaf et brocolis

Buchette lait mélange

Banane



LÉGENDE



De saison



Origine
France



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Œufs
Plein Air



Le Porc Français