

MENU FEVRIER



Lundi 3 février

Crêpe emmental
Saucisse de volaille*
Petits pois
Crêpe au sucre - Clémentine

Mardi 4 février

Concombre à la crème
Poulet coco*
Riz cantonnais
Camembert - Ananas

Jeudi 6 février

Soupe à l'oignon / croûtons
Pâtes saumon courgettes
Crème chocolat maison

Vendredi 7 février

Repas végétarien
Pamplemousse
Lentilles / Carottes
Pastéis de nata
Pruneaux

Lundi 10 février

Salade verte
Croque monsieur maison
Yaourt à boire

Mardi 11 février

Toast chèvre chaud
Cordon bleu
Haricots verts
Banane

Jeudi 13 février

Repas végétarien
Coleslaw
Chili con carne
Vache qui rit
Compote maison

Vendredi 14 février

Feuilleté au comté
Fish and chips
Crème chocolat blanc maison

Lundi 17 février

Maquereaux à la moutarde
Pâtes carbonara
Yaourt*
Pomme

Mardi 18 février

Velouté de courgette
Boulettes de bœuf sauce tomate
Tagliatelles
Liégeois chocolat

Jeudi 20 février

Repas végétarien
Œuf dur sur lit de salade
Gratin dauphinois
Fromage - Kiwi

Vendredi 21 février

Haricots verts en salade
Bœuf bourguignon
Semoule
Fromage blanc* miel

Repas végétarien : cf. loi n°2018-938 du 30/10/2018

Expérimentation sur deux années, un menu végétarien
par semaine

*Producteurs locaux

Tous les plats sont élaborés en cuisine, sur place.

Les crudités et salades sont préparées avec des légumes frais. Poisson surgelé.

Nos viandes et volailles servies dans le restaurant scolaire sont nées, élevées en Poitou-Charentes.

Si votre enfant a un PAI et que vous avez un doute concernant un aliment proposé au repas, veuillez contacter le service de restauration au 05 49 26 06 65.

