

Menus du 5 février au 30 mars 2018

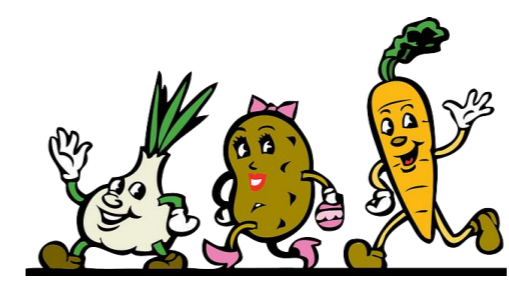
	Semaine du 5 au 9 février	Semaine du 26 février au 3 mars	Semaine du 5 au 9 mars	Semaine du 12 au 16 mars
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de courgettes Poulet rôti au jus Pommes noisettes Petit suisse nature Clémenville 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz multicolore Cordon bleu Épinards Yaourt nature Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de Cendrillon Spaghettis de Belle et le Clochard (plat complet) La friandise à Ratatouille Le fruit défendu de Blanche-Neige <p>Menu 100% BIO Spécial Disney</p>	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes Brochette de poisson panée Pâtes Saint-Félicien à la coupe Cocktail de fruits au sirop
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes à l'italienne Croustillon de colin Chou-fleur en gratin Fromage fondu Compote de pommes <p>Menu 100% BIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes Coquillettes BIO au jambon de dinde (plat complet) Saint Moret Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Rôti de porc* au jus / Rôti de dinde au jus Carotte vapeur Fraidou Liégeois maestro au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Steak haché bouchère au jus Épinards Yaourt nature Kiwi
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Surimi mayonnaise Quenelle nature sauce tomate Riz Danone aromatisé Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte batavia Lieu tomate et basilic Purée de pomme de terre Petit suisse aromatisé Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade chinoise Nems au poulet Riz cantonais Yaourt au sucre de canne Gâteau à l'ananas <p>Menu chinois</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade bretonne Grignottes de poulet Purée de pomme de terre Frulos Pomme
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Salade farandole Cotillons de bœuf aux confettis de poivrons Trio de légumes du carnaval Flan nappé au caramel Bugnes <p>Menu carnaval</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pâté croute* / Acras de morue Crêpe au fromage Haricots verts persillés Brie à la coupe Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème citronnée Poisson poêlé Gratin de courgettes Danone aromatisé Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Cœur de laitue Rôti de bœuf au jus Haricot beurre Petit moulé Gâteau marbré

	Semaine du 19 au 23 mars	Semaine du 26 au 30 mars
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au citron Blanquette de poisson Semoule Fondu carré président Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec* / Surimi mayonnaise Poulet rôti au jus Épinards Croc 'lait président Poire
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Brochette de volaille sauce barbecue Petits pois Fromage de vache à la coupe Compote aux fruits rouges <p>Menu printemps</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte BIO et sa mâche Filet de colin au coulis de tomate Pommes noisettes Fromage blanc pâte lisse Compote de fruits
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois au miel Soufflé de brochet sauce homardine Riz Tartare Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Roulé au fromage Haricots verts persillés Saint-Félicien à la coupe Banane
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Palette de porc* à la provençale / Tomate farçie au boeuf Courgettes Andalouse Petit suisse aromatisé Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Méli mélo de carottes râpées Cordon bleu Gratin de pâtes Petit louis tartine Flan nappé au caramel

Elaboré et/ou cuisiné sur place
Produit issu de la filière bio
Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc Plat sans viande

2017 /2018



Prestataire de restauration collective : **Société RPC**