

Menu du 1^{er} au 19 février 2021

Restaurant scolaire

LUNDI 1^{er}	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Céleri râpé, Mayonnaise Sauté de dinde Sauce waterzoi (viande) Ou Dos de colin Sauce waterzoi (poisson) Riz bio, Pomme	Endives, Vinaigrette Emincé de bœuf façon carbonnade Ou Beignet de poisson P. de terre persillées Carottes étuvées Crêpe au sucre	Soupe à l'oignon Quiche au fromage Salade verte Vinaigrette Ile flottante Crème anglaise	Filet de colin mariné à l'huile d'olive et citron Pommes de terre vapeur Epinards à la crème Carré frais Semoule au lait
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Pâté de campagne Ou Médaillon de surimi Sauté de porc, sauce charcutière Ou Galette de tofu au curry Ch'ti pot au feu Fromage blanc sucré	Salade Pekinoise Boulettes de soja Sauce aux 4 épices Semoule bio au poivron Yaourt arôme	Hachis parmentier au bœuf Ou Brandade de poisson Salade verte Vinaigrette Vache qui rit Banane bio	Velouté d'endives Cœur de merlu Sauce Nantua Riz bio aux légumes Gâteau aux fruits
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade dauphinoise Sauté de dinde Sauce vallée d'Auge Ou Crousti fromage Coquillettes bio Liégeois chocolat	Velouté de légumes Omelette au fromage, ketchup Pommes de terre rösti Salade iceberg, vinaigrette Compote de pommes biscuitée	Cheeseburger Ou Fish burger Frites au four Salade verte, vinaigrette Petit Louis, Poire	Carotte râpée Pavé de colin doré au beurre Cœur de blé Fondue de poireaux Gâteau basque

● Régional

● Bio

BON APPÉTIT !

