

menus scolaire et alsh du 04 au 15 février 2019

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
04 / 02	toast crème lardons	 Steak haché sauce poivre vert 	 haricots beurre	gouda	 pomme 
mardi					
05 / 02	bouillon au gingembre et champignons noirs 	canard laqué aux cinq parfums 	 riz cantonais 	 Camembert	 salade de fruits asiatique
mercredi					
06 / 02	 suprême d'orange et céleris aux oignons	cordon bleu	 tortis	petit louis	ananas au sirop
Jeudi					
07 / 02	 pomelos	 galette jambon fromage 		frippon	 mixte crêpe chocolat caramel beurre salé
Vendredi					
08 / 02	 endives au miel et noix	poisson du jour	 printanière de légumes	cabrette	 entremet crème brûlée
Lundi					
11 / 02	 salade coleslaw	escalope de dinde à la crème	côtes de blettes à la tomate crozets (bio)	pont l'évêque	cocktail de fruits au sirop
Mardi					
12 / 02	 radis noir râpés	 estouffade de bœuf 	 Courgettes braisées	emmental	boudoir crème anglaise
Mercredi					
13 / 02	crêpe au fromage	  endives au jambon 			 poire 
Jeudi					
14 / 02	 carottes râpées aux raisins	colombo de poisson	pommes de terre vapeur	st moret	crème dessert praliné
Vendredi					
15 / 02	 potage dubarry	couscous merguez / grignotte et ses légumes		brebette	 clémentine 



viande bovine française



viande de porc française



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

sous réserve de modifications