



# Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
03 Février au 07 Février	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Salade Waldorf</li> <li>3 Fricassée de volaille</li> <li>4 Riz pilaf ■</li> <li>5 Pont-L'évêque</li> <li>2 Clémentine ■</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>4 Taboulé</li> <li>1 3 4 Tourte aux épinards</li> <li>4 6 Biscuit</li> <li>5 Fromage blanc au miel</li> <li>2 Ananas frais ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Salade d'endives aux noix</li> <li>3 Côte de porc</li> <li>1 Petits pois-carottes</li> <li>5 Entremet à la vanille</li> <li>2 Banane ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Salade de lentilles</li> <li>3 Émincé d'agneau (F.F.F.)</li> <li>1 Poêlée de légumes</li> <li>5 Emmental</li> <li>2 Orange ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Pomelos</li> <li>3 Dos de cabillaud</li> <li>4 Boulgour</li> <li>5 Saint Nectaire</li> <li>6 Crêpe au sucre</li> </ul>	
SEMAINE 7	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
10 Février au 14 Février	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Duo de choux</li> <li>3 7 Nuggets de poulet</li> <li>1 Epinards</li> <li>5 Petit suisse nature sucre</li> <li>4 6 Biscuit</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Potage aux champignons ■</li> <li>3 4 5 Quiche aux fromages</li> <li>4 6 Biscuit</li> <li>5 Yaourt nature</li> <li>2 Poire ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Salade d'asperges</li> <li>3 Saumon</li> <li>1 Chou-fleur béchamel</li> <li>5 Camembert</li> <li>2 Banane ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Batavia</li> <li>3 Bœuf Bourguignon (F.F.F.)</li> <li>1 Carottes Vichy ■</li> <li>5 Mimolette</li> <li>1 6 Abricots sirops</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Céleris frais vinaigrette ■</li> <li>3 4 Lasagnes à la bolognaise (F.F.F.)</li> <li>5 Tome</li> <li>1 6 Compotée Saint Valentin ■</li> </ul>	
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande - poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison ■

Menu végétarien





En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant. Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

# Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 8	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI	
17 Février au 21 Février	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Salade de pois chiche</li> <li>3 Cuisse de poulet à l'estragon</li> <li>1 Gratin de potiron</li> <li>5 Comté</li> <li>2 Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Chou rouge vinaigrette</li> <li>3 Blanquette (F.F.F.)</li> <li>4 Riz</li> <li>4 6 Cake</li> <li>5 Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 Sardine</li> <li>3 Saucisse</li> <li>4 Lentilles</li> <li>5 Samos</li> <li>1 6 Mirabelles au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Potage de légumes</li> <li>3 Hachi Parmentier (F.F.F.)</li> <li>5 Petit suisse nature sucré</li> <li>2 Salade de fruits frais à la fleur d'oranger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Mâche</li> <li>3 Omelette</li> <li>4 Petits pois</li> <li>5 Yaourt aux fruits</li> <li>5 6 Crème anglaise</li> </ul>	
SEMAINE 9	LUNDI	MARDI	 MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
24 février Au 28 février	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Endives</li> <li>3 Beignets de calamar</li> <li>4 Purée de patates douces</li> <li>5 Fourme d'Ambert</li> <li>2 Clémentines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Carottes râpées</li> <li>3 Sauté d'agneau (F.F.F.)</li> <li>4 7 Pommes de terre frites</li> <li>5 Cantal</li> <li>2 6 Compote pommes poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Salade de lentilles</li> <li>4 5 Feuilleté aux fromages</li> <li>1 Chou vert braisé</li> <li>5 Fromage blanc au coulis</li> <li>2 Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Céleris frais vinaigrette</li> <li>3 Poulet rôti</li> <li>1 Haricots verts</li> <li>5 Saint Nectaire</li> <li>6 Tarte noix de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Betteraves vinaigrette</li> <li>3 Filet de cabillaud</li> <li>4 Purée de pois cassé</li> <li>5 6 Liégeois</li> <li>2 Banane</li> </ul>	
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande - poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison

Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant. Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France