

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - FÉVRIER 2023

lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Céleri rémoulade Blanquette de veau Riz pilaf flan nappé au caramel Assortiment de fruits	boulgour en salade Pépité de colin d'Alaska panko Jardinière de légumes Emmental Compote de pomme poire	Carottes râpées Saucisse de volaille Lentilles Yaourt sucré Clémentine	Coquillettes en salade Porc sauté haricot vert mini babybel Poire	Macédoine mayonnaise tarte butternut comte Carré frais Crêpe au sucre
lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
Pommes de terre en salade Poulet rôti miel paprika Purée de légumes yaourts brassé aux fruits Pomme	Oeufs durs mayonnaise Emincé de porc Boulgour pilaf Camembert Orange	Salade de riz Colin sauce basilic Chou-fleur au gratin mousse chocolat Cocktail de fruits au sirop	Salade verte Pizza 3 fromages raclette fumée Kiri Clémentine	Nem aux légumes boeuf sauté aux oignons Nouilles sautées Tarte ananas noix de coco
lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
Semoule en salade Colin pané tex-mex Carottes sautées aux épices crème dessert vanille Banane	Salade d'endives Spaghetti à la bolognaise Emmental râpé Kiwi	Salade de chou blanc et maïs Poulet rôti Poêlée de légumes petit suisse aux fruits Beignet au chocolat	Terrine de volaille Omelette provençale Pommes de terre vapeur rondelé Poire	boulgour en salade Sauté de porc à la tomate Brocolis persillé Assortiment de yaourts Compote pomme fraise
lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
Macédoine mayonnaise Steak haché sauce tomate Macaroni Assortiment de fromages Pomme	Céleri rémoulade au curry Colin sauce moutarde Petit pois crème chocolat Madeleines	Duo carottes maïs Escalope de dinde aux épices Semoule aux épices Saint-Nectaire Purée de pêche	Lentilles en salade Sauté de porc à la moutarde Mousseline de carottes Ile flottante Orange	Haricots verts en salade croustillant fromager Riz à la tomate Comté Poire

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites »

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique		viande d'agneau français		végétarien
	Viande de porc français		Viande de bœuf français		peche durable msc
	fruit ou légume cuit		viande, poisson, œuf		produit laitier
					fruit ou légume cru
					Appellation d'origine protégée
					féculent