



MENU LIBRE-SERVICE FEVRIER 2019

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Concombre vinaigrette Tomates farcies Pommes vapeur Bleu des Causses ou Tomme de Savoie Mousse à la crème de marrons Pain bio	Nems sur salade Filet de poisson sauce mandarin Riz Comté Litchis au sirop Pain bio Nouvel an chinois	Velouté aux champignons Ravioli 5 fromages Salade verte Emmental Pomme Pain bio Goûter : Lait aromatisé - Miel/chocolat	Pomelos ou Scarole au maïs Sauté d'agneau aux pruneaux Flageolets Fromage blanc Millefeuille Pain restauration	Taboulé ou Salade de pommes de terre Filet de hoki meunière Haricots verts Leerdammer Ananas frais Pain bio
Et le soir, besoin d'idées ??				
Potage de légumes Quiche aux poireaux Plateau de fromages Fruit de saison	Potage Esù Endives au jambon gratinées Salade verte Fruit de saison	1/2 pamplemousse Gratin de courgettes Sardines à l'huile d'olive Crème dessert chocolat	Potage de légumes Spaghetti bolognaise Plateau de fromages Fruit de saison	Risotto au safran Salade mêlée Pomme au four à la gelée de groseilles
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Velouté de tomate & basilic Escalope cordon bleu Purée crecy Petits suisses ou Yaourt nature sucré Clémentines Pain restauration	Pomelos Sauté de veau aux olives Quinoa Kiri ou Saint Marcellin Compote pomme banane Pain restauration	Pâté de campagne et cornichons Colin pané Poêlée villageoise Carré de l'Est Poire Pain bio Goûter : Choco BN & Clémenville	Chou rouge vinaigrette Œufs durs Florentine Brie ou Saint Nectaire Paris Brest Pain bio	Salade exotique Steak de thon sauce basquaise Riz créole Saint Paulin ou Gouda Abricots au sirop Pain bio
Et le soir, besoin d'idées ??				
Potage carottes/coriandre Champignons farcis Yaourt Fruit de saison	Pizza 4 saisons Salade verte Plateau de fromages compote pomme cassis	Magrets de canard Pommes de terre aux oignons Petits suisses Fruit frais de saison	Filet de truite en papillote Boulgour aux petits légumes Salade verte Mousse au chocolat	Haricots verts & fèves Jambon de Paris Yaourt nature Compote pommes framboises
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Carottes râpées Bœuf miroton Pâtes tortis Chaurouce Coupelle de pêches au sirop ou Compote pomme fraise Pain	Salade verte Omelette Riz aux petits légumes Camembert ou Crème de brebis Kiwi Pain restauration	Salade d'endives Sauté d'agneau sauce curry Semoule Tomme blanche ou Bleu de Bresse Crème dessert caramel Pain bio Goûter : Banane - Yaourt à boire	Velouté poireaux p. de terre Cuisse de poulet rôtie Gratin de chou fleur Mimolette ou Vache-qui-rit Orange Pain restauration	Céleri rémoulade Filet de hoki pané Haricots plats d'Espagne Yaourt sucré ou Fromage blanc vanille Eclair chocolat Pain bio
Et le soir, besoin d'idées ??				
Crevettes bouquet Salade composée Plateau de fromages Fruit frais	Œufs brouillés au parmesan Polenta aux olives Fromage frais en faisselle & coulis de fruits	Avocat Poêlée de légumes d'hiver Jambon fumé Riz au lait	Tarte fine saumon fumé et pommes Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Œuf mollet Gratin de légumes Fromage frais en faisselle Corbeille de fruits



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers



Agriculture bio



Viande Bovine Française

en italique : produits de saison

