




# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE FEVRIER 2019



	Nouvel An Chinois		Menu proposé par des élèves de la classe de Mme Mérel (CE1)	
<b>Lundi 4</b>	<b>Mardi 5</b>	<b>Mercredi 6</b>	<b>Jeudi 7</b>	<b>Vendredi 8</b>
Feuille de chêne Dos de colin crème piquillos Coquillettes BIO Fromage Fruit de saison +	Minis samoussas aux légumes Sauté de porc bleu blanc cœur au caramel Perles asiatiques Beignets aux pommes +	Salade composée Escalope cordon bleu Haricots beurre persillés BIO Dessert	Carottes râpées + Couscous Yaourt à la vanille	Concombres à la menthe Steak haché frais * Gratin d'épinards BIO Fromage blanc BIO / Crème de marrons
<b>Menu Journée Langues</b>	<b>Repas sans viande</b>			
<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b>	<b>Mercredi 13</b>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>
Salade Grecque Poulet Basquaise Pommes de terre Far Breton	Pizza Falafels sauce fromage blanc et citron Riz BIO Yaourt à boire / Biscuits	Trio de crudités Poisson meunière Poêlée ratatouille Fruit de saison BIO +	Pêches au thon Boule de bœuf * « maison » Céréales gourmandes BIO Feuilleté aux pommes	Betteraves râpées + Rôti de porc BBC Courgettes sautées BIO Fromage BIO Fruit de saison +
<b>Lundi 18</b>	<b>Mardi 19</b>	<b>Mercredi 20</b>	<b>Jeudi 21</b>	<b>Vendredi 22</b>
Feuilleté au fromage Escalope de veau panée « maison » Brocolis BIO + aux amandes Crème dessert BIO	Salade verte Saucisse de Toulouse Haricots blancs Fromage Fruit de saison +	Bouillon vermicelles Fricadelle de bœuf * Pommes campagnardes Dessert	Salade de blé Rôti de dinde Carottes + Parisiennes Compote BIO / Biscuits BIO	Assiette de crudités Lasagnes au thon Gaufres



### Vacances d'Hiver :

**Du Vendredi 22 Février, à 16h30**

**Au Lundi 11 Mars, à 9h**

\* viande bovine française.

fruits et légumes de saison +

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.