




# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE FÉVRIER 2023



Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 1 <sup>er</sup>	Jeudi 2	Vendredi 3
<p><b>Repas végétarien :</b>            Duo de carottes + sauce César            Pâtes à la bolognaise VG            Yaourt BIO</p>	<p>Pizza mozzarella  <b>Escalope de dinde</b>            Poêlée de légumes de saison +            Compote BIO</p>	<p>Salade de riz au jambon  <b>Omelette BIO</b>  <b>Haricots verts persillés</b>            Fromage  <b>Fruit de saison</b> +</p>	<p><b>Salade verte</b>            Poisson meunière au citron            Poêlée de légumes BIO            Duo de crêpes</p> 	<p>Betteraves + vinaigrette            Cordon bleu            Macaronis BIO au beurre  <b>Yaourt fermier</b></p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Pâté en croute            Boulettes de bœuf aux champignons            Carottes BIO au jus +  <b>Fromage blanc/coulis fruits rouges</b></p>	<p>Salade orange +/maïs  <b>Grillade de porc</b>            Ebly à la tomate            Fromage BIO            Fruit de saison +</p>	<p>Cœur de palmier vinaigrette  <b>Escalope de dinde à la crème</b>            Petits pois à la crème            Compote BIO/biscuits</p>	<p><b>Repas végétarien :</b>  <b>Salade romaine/croûtons</b>            Tortellini BIO à la tomate            Pâtisserie</p>	<p>Salade de haricots verts BIO            Hachis parmentier            Fromage  <b>Fruit de saison</b> +</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Salade de concombres  <b>Rôti de porc</b>            Poêlée de légumes            Crème BIO</p>	<p>Salade de pâtes  <b>Escalope de poulet</b>            Ebly aux légumes            Fromage BIO  <b>Fruit de saison</b> +</p>	<p><b>Repas végétarien :</b>            Friand au fromage            Nuggets VG BIO  <b>Purée de potimarron</b>            Crème</p>	<p>Salade de pois chiche +  <b>Blanquette de dinde</b>            Riz BIO            Kiri            Fruit de saison +</p>	<p><b>Carottes râpées</b> +            Burger de veau aux champignons            Poêlée de légumes BIO            Riz au lait</p>



## Vacances d'Hiver :



**Du Vendredi 17 Février, à 16h30**  
**Au Lundi 6 Mars, à 9h**



Fruits et légumes de saison +

Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

Local = Région Occitanie