



# Menus du 10 février au 5 avril 2020

## Restaurant scolaire



10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.	14-févr.
Potage crecy Lardillelle Salade Yaourt nature Fruit de saison	Salade de fondus d'artichauts Paupiette de veau sauce champignons Gratin de chou-fleur Brie Gâteau au chocolat	Salade verte au maïs Pâtes A la carbonnara de volaille Saint Paulin Flan nappé au caramel	Macedoine de légumes Boeuf Goulash Bouillgour Cantal Fruit de saison	Sauccisson à lail Dos de coïln sauce crevettes Riz pilaf Fromage Salade de fruits
17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.	21-févr.
Celeri en remoulade Haut de cuisse de poulet aux herbes Puree de legumes Emmental Laité aux pommes	Betteraves mijonnées (oeufs bio) Emincé de porc à l'estragon Haricots blancs Carré fondu Salade de fruits	Potage Pâtes à la Bolognaise Tomme noire Mousse au chocolat	Quiche lorraine Rôti de dinde à l'estragon Ble Fromage blanc Fruit de saison	Salade de maïs Beignets de poisson Julienne de légumes Fromage Fruit de saison
24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.	28-févr.
Salade de pâtes au thon Escalope de volaille à la crème Chou-fleur Pyrenes Fruit de saison	Potage de légumes Poisson du marché Semoule Yaourt nature Pêche au sirop	Salade de coeurs de painier Hachis parmentier (eggsine boeuf bio) Salade Vache qui rit Entremets vanille (fait bio)	 Fruit de saison	Carottes râpées Jambon braisé sauce brune Frites Fromage Salade de fruits

2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Pommes Chipsolates Lentilles Carnembert Compote de pommes	Salade de riz (riz bio) Blanquette de poisson Brunoise de légumes Fromage blanc Fruit de saison	Velouté de tomate Filet de poulet à la crème Petits-pois Pain-moule Crumble aux pommes	Carottes et celeri en remoulade Boules d'agneau à l'orientale Semoule / légumes confits Tomme blanche Mousse praline	Pizza au fromage Oeuf dur sauce Mornay Haricots-verts Fromage Fruit de saison
9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Champignons à la biogère L'asaïnes à la biogère (eggsine de boeuf bio) Salade Coulommiers Cocktail de fruits	Tartine provençale Emincé de porc à la crème Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de maché au maïs et cratons Escalope de dinde sauce tomate Bouillgour Carré fondu Crème au chocolat	Velouté de carottes Sauté de boeuf à l'ancienne Frites Bœuf Entremets pastache (fait bio)	Traiboude (semoule bio) Poisson du marché sauce aurore Julienne de légumes Fromage Fruit de saison
16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Rillettes et cornichons Sauté de volaille à l'estragon Haricots verts Tomme grise Fromage blanc aromatisé	Velouté de légumes Poisson pané Pommes de terre vapeur Gouda Fruit de saison	Salade de pâtes Moussake Salade Carnemport Fruit de saison	Salade chef (ry, maïs, tomates, cratons) Crepinette à la diable Riz Fradou nature Compote de pommes	Salade coleslaw Emincé de veau sauce normande Petits-pois Fromage Tarte à la patate douce caramélisée
23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Radis roses et beurre Pâtes à la carbonnara Salade verte Emmental Africains au sirop	Feuillie hot dog Dos de coïln sauce chorizo Poêlée de brocolis Fromage blanc Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Filet de dinde aux champignons Riz Vache qui rit Liègeois au chocolat	Celeri remoulade Sauté de boeuf aux oignons Carottes vichy Kiri Semoule au lait (fait bio)	