

MENUS DU MOIS FEVRIER 2019 - SCOLAIRE

Lundi 28		Mardi 29		Mercredi 30		Jeudi 31		Vendredi 1	
	crêpe au fromage ou Friand fromage		potage "maison"		Tarte chèvre et tomates		Rillettes de thon ou Médaille de surimi mayonnaise		Soufflé jambon/fromage
	Emincé de porc		Confit de canard		Poulet rôti		Tajine d'agneau		Filet de poisson sauce Raifort
	Pâtes "bio"		Choux fleurs "bio"		Haricots beurre		Légumes tajines, carottes, navets		Boulgour "bio"
	Brebicrème / Yaourt *		Cantal / Edam		Samos		Kiri crème / Emmental		Assortiment de fromages
	Orange ou Banane		Pâtisserie		Maizena chocolat *		Yaourt aux fruits * ou Fromage blanc aux fruits *		Corbeille de fruits
Crème dessert/biscuit		lait/céréales		Baguette /chocolat		Pain beurre banane		Self	

Lundi 4		Mardi 5		Mercredi 6		Jeudi 7		Vendredi 8	
	Concombres vinaigrette ou Tomates vinaigrette		Salade de pommes de terre, thon, vinaigrette ou Betteraves râpées "bio"		Pâté de campagne		REPAS DE LA CHANDELEUR Carottes râpées "BIO"		Potage dubarry "maison"
	Bœuf bourguignon		Palette de porc		Filet de poisson meunière		P'tit brun de veau		Pâtes "bio" bolognaise
	Mélange de légumes "bio"		lentilles "bio"		Quinoa "bio"		Frites		salade verte "bio"
	Tomme grise / Chanteneige		Mini-babybel / Tomme noire		Conté		Port salut/ Camembert		Assortiment de fromages
	Yaourt aux fruits* ou Fromage blanc aux fruits*		Clémentines ou Banane		Petits suisses fruités		Crêpe banane/ chocolat maison et chantilly		Corbeille de fruits
Pain beurre banane		Compote / biscuit		Petit suisse -biscuit		Pain/beurre/confiture		Self	

Lundi 11		Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14		Vendredi 15	
	Pizza		Soupe de poisson		Terrine de la mer		Carottes râpées "bio"		Salade de betteraves "bio"
	Filet de poisson		Blanquette de poulet		Sauté de porc au curry		Emincé de bœuf de Brière		Courgettes "bio" farcies béchamel
	Semoule "bio"		Carottes "bio" à la crème		Poêlée de légumes "bio"		Pommes sautées		Salade verte
	Petit suisse		Saint-paulin		Vache qui rit		Mini leerdammer		Assortiment de fromages
	Pomme "bio" d'Herbignac		Crème dessert chocolat "BIO"		fruits		Compote pomme/banane		Gâteau basque
Laitage/biscuit		Salade de fruits/biscuit		Compote biscuit		Pain/beurre/ chocolat		Self	

Lundi 18		Mardi 19		Mercredi 20		Jeudi 21		Vendredi 22	
	Potage tomate		Salade verte emmental, maïs, tomates		Concombres vinaigrette		Salade coleslaw		Pâté de campagne
	Omelette		Sauté de veau		rôti de dindonneau		Filet de poulet		Emincé de porc au pêches
	Pommes de terre sautées		Carottes "bio" au beurre		Petits pois "bio"		Haricots verts "bio"		Pâtes "bio"
	yaourt sucré		Camembert		Kiri		Comté		Assortiment de fromages
	Clémentines		Pâtisserie "bio"		Crème dessert vanille		Semoule au lait "maison"		Fruits
Baguette/confiture		Lait /céréales		4/4 et jus de fruits		Pain au chocolat		Self	

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 01
Potage "maison"	Buffet de crudités "bio"	Betteraves vinaigrette "bio"	Salade mexicaine ou Radis beurre	Assortiment de charcuterie
Petit brun de veau/emmental	Tartiflette "maison"	Paupiette de veau	Nuggets de blé	Gratin de poisson
Carottes au beurre "bio"	Salade verte "bio"	Purée de carottes	Choux fleur "bio"	Riz "BIO"
Six de savoie/Camembert	Tomme blanche/ Samos	Cantal	Mimolette/Boursin Nature	Assortiment de fromages
Petit suisse fruité ou Petit suisse sucré	Ananas	Tarte aux pommes	Entremet chocolat * ou Entremet vanille *	Fruits
lait/céréales	baguette/nutella	yaourt/biscuit	pain/confiture	self

***Produits laitiers à base de lait du GAEC de mézérac à Saint-Lyphard**