


# Menus du restaurant scolaire


SEMAINE DU 4 AU 10 FEVRIER 2019

LUNDI

4 février

 Potage Parmentier  
(aux pommes de terre)

\*\*\*

 Quenelles de veau  
sauce tomate

Courgettes

\*\*\*

Petit moulé nature

\*\*\*

Flan nappé  
caramel

MARDI

5 février

 Potage aux légumes

\*\*\*

 Timbale de blé  
à la volaille  
(plat complet)

&

Blé

\*\*\*

 Pont L'Evêque AOP

\*\*\*

Kiwi

JEUDI

7 février

 salade verte

\*\*\*

 Rôti de bœuf

&

Frites

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

Mousse au  
chocolat

FABLES DE LA  
FONTAINE

8 février

Trésor de  
la poule aux œufs  
d'or  
(œuf dur)

\*\*\*

Délice du pêcheur  
(poisson pané)

&

 Panier du jardinier

\*\*\*

Camembert de  
maître corbeau

\*\*\*

 Riz au lait maison  
de Perrette

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Vlande bovine Française

\* Plat contenant du porc

 Cuisiné maison



# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

LUNDI

25 février

-  Céleri râpé sauce rose  
\*\*\*
-  Sauté de porc bourguignon\*
- &
- Haricots verts  
\*\*\*
-  Pont L'Evêque AOP  
\*\*\*
- yaourt aromatisé

MARDI

26 février

-  Betteraves vinaigrette  
\*\*\*
- Jambon blanc
- &
- Pomme de terre quartier avec peau
- Carré de l'Est  
\*\*\*
- Ananas frais (à couper par vos soins)

JEUDI

28 février

-   Carottes râpées à l'orange  
\*\*\*
-   Riz cantonnais végétarien (plat complet)
- Petit moulé nature  
\*\*\*
-  Mousse au chocolat

VENDREDI

1 mars

- Potage à la tomate  
\*\*\*
-  Timbale de poisson à la crème de noivrons &
- Courgettes  
\*\*\*
- Fromage bûchette  
\*\*\*
- Kiwi

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc

 Cuisiné maison

