

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 février 2019

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| carottes râpées | <u>REPAS NOUVEL AN CHINOIS</u> chou blanc sauce soja | taboulé | <u>RACLETTE</u> velouté légumes variés | betteraves vinaigrette |
| émincés de poulet sauce basquaise | boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce | sauté de veau sauce marengo | jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small> | colin d'alaska pané et citron |
| mezze penne | batonnière de légumes (carotte jaune germe de soja) (et riz) | beignets de salsifis | pommes de terre vapeurs | haricots verts |
| yaourt sucré | fromage frais à tartiner | coulommiers | fromage à raclette | édam (ind) |
| LA CHANDELEUR crêpe au sucre (fraîche) | cocktail de fruits au sirop | fruit frais de saison | orange BIO | crème dessert saveur chocolat |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc