

AU MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES MOIS DE FEVRIER 2022



Légende :

Local



Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque *

CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON
MOIS DE FEVRIER



Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas de saison.

Toutes les viandes servies sont d'origine française. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la Production et des livraisons.

Lundi 31

- Salade Bio*
- Veau Bio au jus*
- Pommes de terre*
- Jardinière de légumes
- Crêpe sucrée

Mardi 01 Repas festif

- Nem
- Porc Bio*
- Nouilles
- Fruit

Mercredi 02

- Entrée chaude
- Poisson / PDT
- Légumes Bio*
- Fruit Bio

Jeudi 03 Repas végétarien

- Carottes Bio citronnées*
- Risotto de coquillettes Bio aux petits pois *
- Compote Bio

Vendredi 04

- Velouté d'endives Bio*
- Poisson
- Riz Bio
- Yaourt Bio et Fruit Bio



Lundi 21

- Betteraves rouges Bio
- Poulet
- Légumes de saison*
- Semoule Bio
- Fruit Bio

Mardi 22 Repas carnaval

- Légumes du carnaval*
- Poisson à la crème de poireaux*
- Riz Bio*
- Dessert surprise

Mercredi 23 Repas végétarien

- Entrée chaude*
- Gratin de pommes de terre et poireaux Bio*
- Fruit Bio

Jeudi 24

- Crudités*
- Riz Bio*
- Poisson
- Légumes de saison Bio*
- Fruit

Vendredi 25 Menu des enfants

- Potage carottes bio
- Cordon bleu*
- Pates Bio /Sauce tomate*
- Glace



VIVE LE CARNAVAL!

