

**RESTAURANTS SCOLAIRES**

<b>lun 02 févr</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>mer 04 févr</b>	<b>jeu 05 févr</b>	<b>ven 06 févr</b>
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette	Salade de haricots beurre
Brandade de poisson	Raviolins au fromage sauce tomate (plat complet)	Omelette nature	Sauté de veau sauce diable	Boulettes de bœuf sauce estragon <b>BIO</b>
<i>ou</i>			<i>ou</i>	<i>ou</i>
Cannellonis bolognaises		Tomates farcies au bœuf	Aiguillettes de volaille au jus	
Salade verte		Epinards béchamel	Riz	Pâtes <b>BIO</b>
Coulommiers <b>BIO</b>	Fraidou	Brie <b>BIO</b>	Petit beurre	Vache qui rit <b>BIO</b>
Clémentine <b>BIO</b>	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel <b>BIO</b>	Compote de pêche	Kiwi <b>BIO</b>
<b>lun 09 févr</b>	<b>mar 10 févr</b>	<b>mer 11 févr</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>ven 13 févr</b>
Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Pomme de terre à la provençale
Paupiette de veau nature	Hachis parmentier / Salade	Filet de poulet au jus	Falafels de pois chiche	Poisson meunière
<i>ou</i>	<i>ou</i>			<i>ou</i>
Dos de colin au beurre blanc	Pilons de poulet au coulis de poivrons / Petits pois	Navets et pommes de terre	Légumes couscous	Jambon grill
Purée de pois cassés				
St Paulin	Camembert <b>BIO</b>	Emmental	Chanteneige <b>BIO</b>	St Morêt <b>BIO</b>
Crêpe sucrée	Compote <b>BIO</b>	Poire	Cake vanille	Yaourt aromatisé <b>BIO</b>

**VACANCES D'HIVER**

<b>lun 16 févr</b>	<b>mar 17 févr</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>jeu 19 févr</b>	<b>ven 20 févr</b>
Carottes râpées vinaigrette	Taboulé <b>BIO</b>	Choux fleurs vinaigrette <b>BIO</b>	Betteraves vinaigrette	Salade verte, croûtons, fromage
Blanquette de poisson	Cordon bleu de volaille	Raviolins ratatouille (plat complet)	Rôti de dinde au jus	Accras de poisson
Pommes vapeur	Haricots beurre <b>HVE</b>		Carottes <b>BIO</b>	Rösties de légumes
Bûchette de chèvre <b>BIO</b>	St Paulin <b>BIO</b>	Edam <b>BIO</b>	Coulommiers <b>BIO</b>	Cantadou
Orange <b>BIO</b>	Flan vanille	Clémentines <b>BIO</b>	Gâteau basque	Compote pomme abricot <b>BIO</b>
<b>lun 23 févr</b>	<b>mar 24 févr</b>	<b>mer 25 févr</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>ven 27 févr</b>
Salade de lentilles	Macédoine mayonnaise <b>BIO</b>	Médaille de surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre, œufs et olives
Poisson à la provençale	Filet de dinde sauce forestière	Aiguillettes de volaille au jus	Gratin de pomme de terre au reblochon (plat complet)	Boulettes d'agneau au jus
Purée de courgettes	Pommes de terre fondantes	Gratin de choux-fleurs <b>BIO</b>		Jardinière de légumes <b>BIO</b>
Brie <b>BIO</b>	Rondelé <b>BIO</b>	Kiri <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>	Gouda <b>BIO</b>
Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Kiwi <b>BIO</b>	Cake aux poires	Banane <b>RUP</b>	Crème dessert chocolat <b>BIO</b>

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc