



Menu restaurant scolaire

Fevrier 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 1
			<p>Salami et cornichons Saumon sce basilic Pommes vapeurs Tomme grise Kiwi</p> 
Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
<p>Potage de légumes Fricassée de volaille au blanc Semoule safranée Salade Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées Mini toulouse Mogettes de Vendée Salade Panna cotta à la fraise "maison"</p> 	<p>Salade piémontaise Sauté de bœuf provençal Haricots verts Samos Pomme au four</p>	<p>Pâté de campagne "maison" Poisson pané Julienne de légumes St Nectaire Banane</p> 
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi
<p>Salade de tomates au thon Rôti de dinde au cidre Torsades au beurre Salade Fromage blanc au sucre</p>	<p>Salade de lentilles paysanne (lentilles,oignons,lardons) Blanquette de veau Carottes persillées Bûche du Pilat Clémentine</p> 	<p>Taboulé oriental "maison" Sot l'y laisse de dinde moutarde Petits-pois Fromage Ananas frais</p>	<p>Viande bovine origine France la cuisine est faite de produits frais et quelques surgelés, transformés sur place (Entrées,plats,desserts sauf les produits tels que (entremets et mousses) nous restons une cuisine traditionnelle , pour la découverte du bien et bon manger en restauration scolaire.</p>

