






MENU ECOLES DU 11 JANVIER AU 1er MARS 2019

	lundi 14 janvier		mardi 15 janvier			jeudi 17 janvier		vendredi 18 janvier
ft, c, vpo	salade Strasbourgeoise	lc, ft	soupe vermicelles		ft, c, vpo	salade de coquillettes	lc, c	<i>betteraves rouges / pommes</i>
lc, vpo	lentilles à la dijonnaise	vpo	paleron sauce tomate		vpo	brochette de volaille orientale	vpo	poisson sauce florentine
		ft	pâtes		lc	petits pois / <i>carottes</i>	ft	<i>pommes de terre</i>
pl	fromage blanc	fr, c	fromage / <i>fruit</i>		fr, c	fromage / <i>fruit</i>	pl	yaourt aromatisé
	lundi 21 janvier		mardi 22 janvier			jeudi 24 janvier		vendredi 25 janvier
lc	<i>soupe de légumes</i>	c, vpo	salade d'endives		lc	<i>soupe de légumes</i>	c	<i>carottes râpées</i>
vpo	rôti de porc à l'ancienne	vpo, ft	escalope panée maison		vpo, lc, pl	moussaka de bœuf	vpo	poisson meunière
ft	cœur de blé	lc	haricots verts		ft	semoule couscous	lc, pl, fr	<i>chou-fleur en gratin</i>
pl	crème dessert chocolat	fr, c	fromage / <i>fruit</i>		pl	yaourt nature sucré	ft, lc	gâteau aux pommes
	lundi 28 janvier		mardi 29 janvier			jeudi 31 janvier		vendredi 1er février
fr, c	toasts chèvre chaud/ salade verte	c, vpo	<i>chou rouge</i> / thon		ft, c	salade Vendéenne	lc	<i>soupe de légumes</i>
vpo	sauté de dinde tandoori	vpo	saucisse		vpo	poisson sauce poireaux	vpo	blanquette de veau
lc	<i>jardinière de légumes</i>	ft	frites		lc	<i>carottes vichy</i>	ft	riz
pl	yaourt pulpe de fruits	pl	fromage blanc aux fruits		fr, c	fromage / <i>fruit</i>	c	salade de <i>fruits</i> frais
	lundi 4 février		mardi 5 février			jeudi 7 février		vendredi 8 février
ft, vpo	piémontaise	lc	soupe de légumes		vpo	pâté de campagne / cornichons	lc	<i>soupe de légumes</i>
vpo	omelette	vpo, lc	poisson sauce ratatouille		vpo	curry d'agneau	ft, vpo, pl	galette garnie
lc	petits pois / haricots verts	ft	boulogour		lc	flageolets / carottes	c	salade verte
fr, c	fromage / <i>fruit</i>	pl	liégeois chocolat		fr, c	fromage / fruit	ft	crêpe chocolat
	lundi 25 février		mardi 26 février			jeudi 28 février		vendredi 1er mars
c	carottes / radis	ft, c	salade Camarguaise		lc	<i>soupe de légumes</i>	c, vpo	salade de mâche
vpo	bœuf bourguignon	vpo	poulet rôti		ft, vpo, fr	tartiflette	vpo	poisson sauce Armoricaïne
lc, ft	<i>choux de Bruxelles / p. de terre</i>	lc	<i>jardinière de légumes</i>		c	salade verte	lc	<i>julienne de légumes</i>
pl	yaourt aromatisé bio	fr, c	fromage / fruit		pl	île flottante	pl, ft, c	far aux pruneaux

* Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras.

* Abréviations : pl/produit laitier - fr/fromage - vpo/viande poisson œuf - lc/légumes cuits - c/crudités - ft/féculeux.

* Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

* La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine (Mr Desbois 02.96.47.13.15).

* Toutes nos viandes sont d'origines françaises.