



Menu des écoles

février 2023



lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
<p><u>Potage potiron</u></p> <p>Tranche de porc (filet de poulet) jus de viande </p> <p>Rata de <i>chicons</i></p> <p>Crème chocolat</p>	<p><u>Potage panais</u></p> <p>Pâtes</p> <p>Sauce bolognaise pur bœuf - Fromage râpé</p> <p>Compote</p>	<p><i>Potage légumes frais locaux</i></p> <p>Omelette</p> <p>Salade</p> <p>Frites - Mayonnaise</p> <p>Yaourt aux fruits mixés bio</p>	<p><i>Potage chicons</i></p> <p>Filet de saumon MSC</p> <p>Poireaux crévés</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p><i>Poire</i></p>
lundi 13 février	mardi 14 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<p><i>Potage brocolis</i></p> <p>Paupiette de volaille sce brune</p> <p><u>Chou rouge aux pommes</u></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage aux fruits</p>	<p><i>Potage légumes frais locaux</i></p> <p> Gratin de macaroni jambon (jambon de dinde)-fromage</p> <p>& petits pois</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Potage légumes frais locaux</i></p> <p>Hamburger de bœuf</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Potatoes maison</p> <p><i>Poire</i></p>	<p><u>Potage carottes</u></p> <p>Filet de colin MSC sauce au beurre</p> <p><i>Purée</i> au cresson & endives</p> <p>Fruit</p>
lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février

Produits circuit court/locaux "en gras italique"



Fairtrade



Viande de porc

Poisson issu de la pêche durable

Plaisir des enfants

Menu végétarien

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Légumes de saison

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)