

MENUS FEVRIER 2024

ECOLES



KEEP CALM

Semaine du 05 au 09 Février 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Betteraves rouges BIO</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p> Roulé maison au nutella</p>	<p>Salade verte au surimi</p> <p>Sauté de dinde aux épices kebab</p> <p>Pâtes de la Fabric d'Alice </p> <p>Emmental</p> <p>Clémentine</p>	<p>Mercredi Libéré</p> <p></p>	<p>Nems de poulet </p> <p>Sauté de porc caramélisé </p> <p>Riz </p> <p>Biscuit coco </p> <p>Ananas au sirop </p>	<p>Céleri râpé vinaigrette citronnée </p> <p>Poisson à la crème</p> <p>Purée de légumes (pdt, julienne de légumes, brocolis)</p> <p>Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny </p> <p>Compote pomme banane</p>
Semaine du 12 au 16 Février 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Nugget's de volaille + ketchup</p> <p>Haricots beurre très fins sautés</p> <p>Edam</p> <p>Pomme BIO </p>	<p> Chou blanc crème de persil </p> <p>Filet de poulet grillé au curry</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Beignet chocolat </p>	<p> Chou rouge vinaigrette </p> <p>Mitonné de bœuf au jus</p> <p>Poêlée de brocolis</p> <p>Fraidou</p> <p>Panna cotta maison au coulis de fruits rouges</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Gratin de tortis montagnard au potiron (plat complet)</p> <p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Banane</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Médailillon de merlu sauce aurore</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Bleu</p> <p>Compote de pommes BIO individuelle</p>

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO