








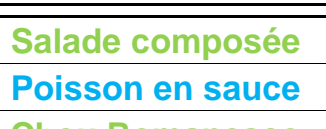
















MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE FEVRIER 2018



	DU 1 AU 2	DU 5 AU 9	DU 12 AU 16	DU 19 AU 23	
LUNDI		Salade verte fromage	Potage potiron (LOC) 	Quiche Maison	
		Filet de poisson	Chipolatas	Sauté de dinde	
MARDI		Poêlée de légumes 	Semoule 	Carottes braisées (LOC) 	
		Crêpe au sucre 	Fromage	Fruit au sirop	
		MENU BIO 	Salade de pâtes	Salade verte (LOC)	
		Carottes râpées (LOC)	Poisson pané	gruyère 	
		Poulet	Haricots plats	Spaghettis	
JEUDI		Purée (LOC)	Fromage blanc	à la bolognaise	
		Yaourt		Poire (LOC)	
		Salade composée	Potage (LOC) 	Pommes de terre (LOC) 	Pomelos
		Poisson en sauce	Goulash	haricots verts vinaigrette	Fondant de porc
		Chou Romanesco	Pâtes	Omelette	Pommes vapeur (LOC) 
VENDREDI		Fromage	Ratatouille	Yaourt	
		Banane	Fruit (LOC) 	Entremet	
		Salade de champignons	Betterave/Mimosa	<u>NOUVEL AN CHINOIS</u>	Carottes râpées (LOC) 
		Steak haché	Crêpe garnie	Nem	Poisson en sauce
		Frites	Haricots verts 	Emincé de poulet sauce aigre douce	Riz 
		Yaourt 	Compote	Nouilles asiatiques	Ile Flottante
Pain (LOC) 	Pain (LOC) 	Fruit exotique	Pain (LOC) 		
		Pain (LOC) 			
Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP	Produits surgelés ou en conserves		Produits BIO 		
	Produits frais ou fait maison		Produits locaux (LOC)		