



Menus des restaurants scolaires

Février 2013

Les produits de saison sont identifiés en vert

DATES	ENTREES	VIANDES	LEGUMES	DESSERTS
Lundi 4	Salade d'endives aux croûtons	Emincé de poulet à la crème	Brocolis et champignons frais	Petit suisse aux fruits Crêpe à la confiture de fraise
Mardi 5	Terrine de campagne*	Filet de Hocki à la provençale	Riz pilaf	Fromage fondu Compote pomme pêche
Mercredi 6	Cake aux légumes (carottes, brocolis)	Côte de veau au jus	Duo de haricots persillés	Yaourt nature / Orange
Jeudi 7	Velouté à la tomate	Tartiflette* / Salade verte	Jambon cru*	Poire
Vendredi 8	Salade de pâtes Cote Ouest (crevettes, surimi, tomates, maïs)	Steak haché	Courgettes sautées	Fromage à pâte cuite Salade de pommes
Lundi 11	Haricots verts en salade	Gratin d'œuf mornay	Pommes de terre sautées persillées	Cantal / Kiwi
Mardi 12	Salade de riz texane (tomates, maïs, haricots rouges)	Carbonade de bœuf	Carottes braisées	Yaourt aux fruits / Quatre quart
Mercredi 13	Céleris rémoulade aux pommes	Poulet basquaise	Tian de tomates à l'orientale	Fromage frais / Flan aux œufs maison
Jeudi 14	Mâche vinaigrette	Lasagne au saumon maison		Brie / Cocktail de fruits
Vendredi 15	Maquereaux à la moutarde	Rôti de veau au jus	Lentilles braisées	Emmental / Clémentine
Lundi 18	Carottes râpées sauce blanche	Sauté de porc au curry*	Choux fleurs sautés	Riz au lait et coulis de fruits rouges
Mardi 19	Salade niçoise	Hachiparmentier de canard		Fromage blanc / Pomme
Mercredi 20	Soupe de poisson	Emincé de bœuf au paprika	Pâtes	St Nectaire / Banane
Jeudi 21	Betteraves rouges crues râpées	Filet de poisson meunière	Gratin maraîcher (carottes, navets, choux romanesco)	Fromage frais au chèvre Gâteau au chocolat
Vendredi 22	Tomates et cœur de palmier	Gigot d'agneau rôti	Flageolets	Yaourt nature Poire au sirop

*Les mets signalés par une astérisque seront systématiquement remplacés par des plats de substitution « sans porc »