



Menu Restaurant Scolaire Paul Emile Victor et Tony Iainé

FEVRIER

2013



Infos de la période: C'est la Chandeleur et Mardi gras, qui se déguise ? Et c'est les vacances !

Le mois prochain : C'est le printemps qui revient, menus à thème et jolies couleurs !

DATE	LES ENTREES	LES PLATS CHAUDS	LES LEGUMES	LES DESSERTS
Vendredi 1er Février	Petits Nems Salade de Mâche	Dos de colin Crème de Basilic	Poêlée de légumes du Jour	Iles flottantes au caramel et amandes effilées
Lundi 4 Février	Carottes râpées	Escalope de dinde poêlée et son jus	Petits pois à la Française	St Nectaire à la coupe Crêpe au chocolat
Mardi 5 Février	Potage à la tomate	Sauté de Bœuf provençale	Frites Fraîches	Camembert kiwi bio
Fruit à la récré Jeudi 7 Février	Salade composée	Jambon braisé sauce pleurotes	Haricots verts en persillade	Yaourt à la confiture de Framboise
Vendredi 8 Février	Rillettes de jambon cornichons	Filet de cabillaud en écaille de lard fumé	Cocos à la paysanne	Compote de pommes Gâteau sec
Lundi 11 Février	Concombres vinaigrette	Macaronis bio sauce Bolognaise du Chef	Salade verte	Crème dessert bio au chocolat
C'est Carnaval Mardi 12 Février	Salade déguisée aux œufs durs	Sauté de dindonneau tout en couleur	Riz Basmati	Beignets donut's crème Anglaise
Fruit à la récré Jeudi 14 Février	Accras de morue et petite salade	Longe de porc rôtie au miel	Carottes au jus de viande	Flan Pâtissier
Vendredi 15 Février	Bruschetta au fromage de chèvre et salade	Filet de Merlu blanc concassée de tomate	Pommes de terre à l'anglaise	Mini Babybel Glacé

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Information : Les viandes bovines servies au restaurant scolaire sont d'origine française



Bon appétit !

Contact Restauration : Christian, Vincent
05/49/46/15/63

restoscolaire@dissay.fr

