

# Les Menus du restaurant scolaire

## mois de Février



Menu Breton le 11 et 13 Février





Les classes de CP cuisinent avec Vincent !

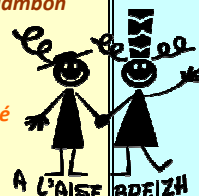


L'info du mois prochain!

<p>Lundi 03-févr-14</p> <p><i>Taboulé à L'Orientale</i></p> <p><i>Escalope Cordon Bleu</i></p> <p><i>Petits pois, Carottes</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat Bio</i></p> 	<p>Mardi 04-févr-14</p> <p><i>Duo de Crudités</i></p> <p><i>Noix de Joue de Bœuf confite</i></p> <p><i>Frites Fraîches</i></p> <p><i>Fromage de chèvre à la coupe</i></p> <p><i>Tarte aux Pommes</i></p>	<p> Jeudi 06-févr-14</p> <p><i>Potage à la Tomate</i></p> <p><i>Rôti de porc du Charcutier, jus à l'abricot</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts persillées</i></p> <p><i>Saint Paulin</i></p> <p><i>Poire</i></p>	<p>Vendredi 07-févr-14</p> <p><i>Petite salade d'hiver au Jambon</i></p> <p><i>Cœur de Merlu, sauce tomate</i></p> <p><i>Pâtes fraîches Bio</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Entremet fraisier, crème vanillée</i></p> 
---	--	---	---

A L'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

<p>Lundi 10-févr-14</p> <p><i>Saucisson Beurre</i></p> <p><i>Sauté de dinde Marengo</i></p> <p><i>Poêlée de Carottes au Jus de viande</i></p> <p><i>Fromage blanc nature sucré</i></p> <p><i>Kiwi Bio</i></p> 	<p>Mardi 11-févr-14 </p> <p><b>Menu à thème sur la Bretagne</b></p> <p><i>Velouté de Légumes</i></p> <p><i>Galette de Blé Noir Fromage et Jambon</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Crème Caramel Beurre Salé</i></p> <p><i>Sablé Breton Maison</i></p>	<p>Jeudi 13-févr-14 </p> <p><b>Menu à thème sur la Bretagne</b></p> <p><i>Salade Tonnerre de Brest</i></p> <p><i>Carbonnade Bretonne</i></p> <p><i>Pommes de Terre Sautées</i></p> <p><i>Carré croc' lait</i></p> <p><i>Crêpe sucrée Bio</i></p> 	<p>Vendredi 14-févr-14</p> <p><i>Toast chèvre chaud et salade de Mâche</i></p> <p><i>Filet de Poisson meunière</i></p> <p><i>Ratatouille Niçoise</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Moelleux chocolat, Crème Anglaise</i></p>
---	---	--	---



<p>Lundi 17-févr-14 <i>Petit Nems</i> <i>Et sa Salade au pousses de Soja Frais</i></p> <p><i>Aiguillette de Poulet sauce Curry</i></p> <p><i>Riz Basmati</i></p>  <p><i>Yaourt nature Sucré Bio</i></p>	<p>Mardi 18-févr-14</p> <p><i>Salade de Tomate, Maïs, Œuf dur</i></p> <p><i>Petit salé</i></p> <p><i>Lentilles Paysanne</i></p> <p><i>Tartare Portion</i></p> <p><i>Ile flottante au caramel et aux amandes</i></p>	<p> Jeudi 20-févr-14</p> <p><i>Rillettes de Jambon, cornichons</i></p> <p><i>Ravioles au Fromage, jus à la Sauge</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Tomme blanche à la coupe</i></p> <p><i>Compote de Pommes, spéculos</i></p>	<p>Vendredi 21-févr-14</p> <p><i>Concombre sauce salade</i></p> <p><i>Pavé de cabillaud au pistou</i></p> <p><i>Pommes de terre vapeur</i></p> <p><i>Mimolette à la coupe</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
--	---	---	--

Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 [restoscolaire@dissay.fr](mailto:restoscolaire@dissay.fr)

**Pour votre information :**

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

Les viandes bovines servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite**

