



# Les Menus du Restaurant scolaire

## Menus du mois de février 2020



Vive les crêpes !



**L'info du mois prochain :** le printemps est de retour, des menus de notre région au programme...

<p>Lundi 03-févr-20</p> <p>Duo de saucissons* beurre</p> <p>Sauté de dinde à la Provençale</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Kiwi</p>	<p>Mardi 04-févr-20</p> <p>On fête la Chandeleur !</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Galette bio jambon *, fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit-Suisse nature sucré bio</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 05-févr-20</p> <p>Salade composée</p> <p>Poulet rôti et son jus</p> <p>Poêlée de haricots beurre</p> <p>Edam bio</p> <p>Chou à la crème pâtissière maison</p>	<p>Jeudi 06-févr-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées sauce salade</p> <p>Pâtes fraîches bio</p> <p>Bolognaise de lentilles bio</p> <p>Camembert bio</p> <p>Moelleux chocolat, crème anglaise</p>	<p>Vendredi 07-févr-20</p> <p>Bouillon de poule aux vermicelles</p> <p>Gratin de poissons frais</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt bio au sucre de canne</p> <p>Petite gauffre</p>
--	--	--	---	---


<p>Lundi 10-févr-20</p> <p>Salade Marco Polo au surimi</p> <p>Jambon blanc charcutier</p> <p>Carottes vapeur bio</p> <p>Fromage blanc nature sucré bio</p> <p>Galette pur beurre</p>	<p>Mardi 11-févr-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Potage poireaux, pomme de terre</p> <p>Curry de légumes</p> <p>Semoule bio</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 12-févr-20</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Croque-Monsieur *</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit-Suisse bio aux fruits</p> <p>Banane</p>	<p>Jeudi 13-févr-20</p> <p>Duo de crudités du jour</p> <p>Noix de joue de porc* confite</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Vendredi 14-févr-20</p> <p>Salade de mâche, oeuf dur</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Epinards hachés à la crème d'oseille</p> <p>P'tit Louis coque</p> <p>Gourde de fromage frais à la fraise bio</p>
--	--	--	--	--

<p>Lundi 17-févr-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Bouillon de légumes aux cheveux d'ange</p> <p>Chili végétal</p> <p>Riz Basmati bio</p> <p>Gouda bio</p> <p>Tranche d'ananas</p>	<p>Mardi 18-févr-20</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Rôti de dindonneau aux champignons</p> <p>Petits pois, carottes bio</p> <p>P'tit fromage à tartiner bio</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Mercredi 19-févr-20</p> <p>Paté de campagne* cornichons</p> <p>Aiguillette de colin sauce Meunière</p> <p>Poelée de haricots verts bio</p> <p>St-Morêt</p> <p>Emincé de poire sauce chocolat</p>	<p>Jeudi 20-févr-20</p> <p>Betteraves rouges sauce salade</p> <p>Hâchis Parmentier maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert bio</p> <p>Charlotte aux fruits maison</p>	<p>Vendredi 21-févr-20</p> <p>Salade multicolore</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Pâtes fraîches bio</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Glace</p>
---	--	---	---	--

---

Contient du Porc \*

Circuit court

Produits bio 

Contact restauration Christian et Vincent 05.49.46.15.63 c.geay@dissay.fr

**Pour votre information :** Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

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**

