



Vos menus du mois de février 2020

Du 3 au 7 février

Du 10 au 14 février

Du 17 au 21 février vacances scolaires zone B

Du 24 au 28 février vacances scolaires zone A et B

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Chandeleur	<p>Céleri en remoulade *Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Carottes à la crème et pilaf de blé Crème de brebis Crêpe de la chandeleur et sa confiture</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Poisson pané et citron Epinards à la béchamel Yaourt nature sucré Poire</p>	<p>Thon à la vinaigrette Fricassée de dinde à la grecque Riz blanc Pavé Val de Saône à la coupe Kiwi</p>	<p>Soupe de tomates et vermicelles Gratin de poisson Choux-fleurs sauce poulette Camembert à la coupe Pomme</p>		
	<p>Coquillettes en salade Filet de colin meunière Brocolis sauce mornay Petit suisse nature sucré Orange</p>	<p>Concombres bio à la crème Cuisse de poulet rôti bio à l'ancienne Semoule couscous Carré frais Flan vanille caramel</p>	<p> Choux-rouges aux raisins *Echine de porc à la diable <i>Rôti de dinde à la diable</i> Lentilles vertes Rondelé aux trois poivres Flan au caramel</p>	Mardi gras		
	Végétarien	<p>Taboulé à l'oriental Flamiche picarde Salade verte Mandubien à la coupe Flan nappé</p>	<p>Salade niçoise Paleron de bœuf sauce mexicaine Haricots beurres Brie à la coupe Pomme</p>		<p>Blé en salade Filet de colin sauce hollandaise Carottes façon grand-mère Fromage blanc nature Banane</p>	Végétarien
		<p>Salade coleslaw Ailes et manchons de poulet marinés Pommes frites au four Fromage Le Fromy Velouté fruit</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote *Choucroute garnie aux deux viandes <i>Choucroute garnie</i> Petit moulé aux noix Yaourt aromatisé</p>		Végétarien	
		<p>Betteraves au fromage blanc *Rôti de porc à la crème <i>Rôti de dinde à la crème</i> Riz créole Emmental à la coupe Banane</p>	<p>Végétarien Potage de légumes Spaghetti sauce tomate au soja bio Salade frisée Roussot des Vosges à la coupe Tarte au chocolat </p>			
<p>Salade de mâche Hachis parmentier végétal bio Petit Louis Pot de crème à la cerise </p>		<p>Boullgour en salade Cordon bleu Julienne de légumes sauce béchamel Yaourt nature sucré Poire</p>				
<p>Œufs durs à lamayonnaise Boulettes de veau au jus Tortis de couleur Kiri *Liegeois au chocolat <i>Flan au chocolat</i></p>						

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

