

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*



Février 2023



Mais aussi : Châtaignes, Endives, Choux de Bruxelles, Salsifis, Potimarron, Mâche, Panais, Cèleri Branche, Fenouil, Navets, Crosnes ...

Jeudi 2	Vendredi 3
Cèleri rave mayonnaise (M)	Soupe alsacienne (M) (B)
Pépite de colin Chou-fleur à la crème (M) (B)	Choucroute garnie
Kiri	Clafouti mirabelle (M)
Crêpes	

VACANCES

lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Batavia et croûtons (B)	Salade de blé aux olives (M)	Œuf mayonnaise (B)	<i>Menu Végétarien</i>
Dinde grillée au paprika (M) Purée de pomme de terre (M) (B)	Rôti de veau à l'ancienne Macaronis au beurre (B)	Colin à la basquaise (M) Choux de Bruxelles (B)	Potage de légumes (M) (B)
Yaourt sucré	Fromage blanc fruits rouge	Babybel	Chili sin carne (M)
		Tarte aux fruits (M)	Crème dessert vanille

lundi 27	Mardi 28
<i>Menu végétarien</i> Endive emmental (M)	<i>Menu local</i>
Cake végétarien poivron feta (M) Haricots beurre (B) St nectaire	Terrine du limousin (B) (L)
Kiwi	Poulet rôti (B) (L) Pomme de terre confites (L) (M) (B)
	Compote du verger de Eyjeaux



Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

L : Local B : Bio * sous réserve d'approvisionnement