

**RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 11 février au 8 mars 2019**

<p><b>Lundi 11</b></p> <p>Salade de pâtes et œufs durs </p> <p>Haut de cuisse de poulet</p> <p>Juliennes de légumes</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><b>Lundi 18</b></p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Compote bio </p>	<p><b>Lundi 25 menu végétarien</b></p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Œufs béchamel </p> <p>Epinard bio </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><b>Lundi 4</b></p> <p>Saucisson, terrine de poisson </p> <p>Légumes à couscous </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage bio</p> <p>Yaourt bio</p>
<p><b>Mardi 12</b></p> <p>Betterave cube </p> <p>Filet de saumon sauce maison </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><b>Mardi 19</b></p> <p>Salade de haricot vert bio </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><b>Mardi 26</b></p> <p>Salade verte bio </p> <p>Boulette d'agneau</p> <p>Haricot vert persillés bio </p> <p>Yaourt</p> <p>Petit biscuit</p>	<p><b>Mardi 5</b></p> <p>Duo de brocolis et choux fleurs bio en vinaigrette </p> <p>Boulette de veau</p> <p>Frites bio</p> <p>Bugnes</p>
<p><b>Mercredi 13 menu végétarien</b></p> <p>Salade de choux rouge bio </p> <p>Ratatouille</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote </p>	<p><b>Mercredi 20</b></p> <p>Salade de maïs et pois chiches bio </p> <p>Boulette de bœuf sauce  rte basilic bio</p> <p>Petit pois bio </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><b>Mercredi 27</b></p> <p>Macédoine de légumes bio</p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><b>Mercredi 6</b></p> <p>Céleri rémoulade bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Gratin de courgettes bio </p> <p>Pâtisserie</p>
<p><b>Jeudi 14</b></p> <p>Asperge mayonnaise</p> <p>Sauté de veau </p> <p>Purée de carottes</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p><b>Jeudi 21 menu végétarien</b></p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Pâtes bolognaise végétale bio </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Petit biscuit</p>	<p><b>Jeudi 28</b></p> <p>Salade de riz au surimi </p> <p>Steak haché</p> <p>Flageolet à la crème </p> <p>Fromage bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p><b>Jeudi 7</b></p> <p>Salade de maïs bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote </p>
<p><b>Vendredi 15 menu bio</b></p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Saucisse de volaille </p> <p>Lentilles à l'ancienne </p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p><b>Vendredi 22 menu bio</b></p> <p>Salade de carottes </p> <p>Ravioli aux champignons et ail des ours</p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p><b>Vendredi 1er menu bio</b></p> <p>Concombre ciboulette </p> <p>Manchons de poulet</p> <p>Purée maison</p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p><b>Vendredi 8 menu bio/végétarien</b></p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Quenelle sauce maison </p> <p>Gratin de cucurbitacées </p> <p>Yaourt</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM



Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylicés

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune



**RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 11 février au 8 mars 2019**