


Application des nouvelles normes européennes dans les cantines scolaires :
 - les menus sont élaborés selon un plan standard, quels que soient vos choix,
 votre repas devra rester « équilibré ».

MENU

du 19/02/2018 au 23/02/2018

| | MIDI | SOIR |
|--------------------------|--|--|
| LUNDI 19/02 | Pomelos/ salade du chef/ entrée chaude Escalope de volaille aux champignons Dos de poisson à la tomate Macaroni/ haricots verts Fromage/ brie/ dessert lacté Compote de pomme/ fruit frais/ fromage blanc | Macédoine de légumes mayonnaise Lamelles kebab Pommes de terre épicées Fromage/ laitage Fruit frais/ glace |
| MARDI 20/02 | Carottes râpées/ terrine de poisson/ salade grenobloise Longe de porc rôtie/ poisson pané Purée/ duo de carottes Fromage/ St Nectaire/ dessert lacté Gâteau de riz/ fruit frais | Tomate surimi Keftas de volaille Semoule/ légumes couscous Fromage/ laitage Yaourt aux fruits/ fruit frais |
| MERCREDI 21/02 | Salade Rigoletto/ tomate échalote Cordon bleu Riz aux petits légumes Fromage/ tomme blanche/ dessert lacté Mousse au chocolat/ fruit frais | Avocat Croissant au jambon Salade verte Fromage/ laitage Crème Mt Blanc/ fruit frais |
| JEUDI 22/02 | Carottes râpées/ céleri rémoulade/ endives en salade Concombre sauce bulgare Mignon de porc/ osso bucco/ petit salé/steak haché Pavé de kangourou Frites/ gratin de légumes Fromage/ brie/ dessert lacté Yaourt aux fruits / fruit frais | Piémontaise Quiche au fromage Salade verte Fromage/ laitage Fruits au sirop/ fruit frais |
| VENDREDI 23/02 | Salade mixte/ charcuterie/ crevettes beurre Tomate vinaigrette Gratin de pâtes/ poisson du jour Salade verte/ poêlée de légumes Fromage/ emmental/ dessert lacté Compote de pomme/ crème dessert vanille Fruit frais |  |

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

La Gestionnaire,


S. MORAINÉ

L'Infirmière,


V. DE REVIERS

La Provisure,


E. HOULLEMARE