


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 05/02/2018 au 09/02/2018

	MIDI	SOIR
LUNDI 05/02	Friand/ tomate vinaigrette/ salade composée pomelos Cuisse de poulet chasseur/ côte de porc Farfalles/ duo de carottes Fromage/ dessert lacté/ brie Crème Mt Blanc/ ananas au sirop/ fruit frais	Tomate antiboise Poulet pané au fromage Jardinière de légumes Fromage/ yaourt nature Entremets normand
MARDI 06/02	Carottes râpées aux amandes/ tomate maïs Salade composée/ concombre à la menthe Sauté de porc au curry/ rôti de bœuf/ jambon grillé Purée/ haricots verts Fromage/ tomme noire/ dessert lacté Pâtisserie/ compote pomme fraise/ fruit frais	Salade de soja Escalope de volaille à la normande Pommes de terre épicées Fromage/ yaourt nature Liégeois/ fruit frais
MERCREDI 07/02	Macédoine de légumes/ salade piémontaise Bol de salade Blanquette de dinde/ tomate farcie Riz/ julienne de légumes Fromage/ tomme blanche/ dessert lacté Entremets vanille/ fruit frais	Crevettes Croque monsieur Salade verte/ salade de tomates Fromage/ yaourt nature Brownies
JEUDI 08/02	Sardine à l'huile/ céleri rémoulade/ œuf surimi Salade coleslaw Bœuf au paprika/ poulet rôti Frites/ poêlée de légumes Fromage/ edam/ dessert lacté Abricot crème anglaise/ fruit frais Fromage blanc aux fruits rouges	Salade de surimi Quiche au fromage sans pâte Salade verte Fromage/ yaourt nature Ile flottante
 VENDREDI 09/02	Avocat/ risoni à la romaine/ endives aux noix Tomate soja Spaghetti bolognaise/ dos de colin basquaise Spaghetti/ poêlée de légumes Fromage/ gouda/ dessert lacté Glace/ cocktail de fruits/ fruits frais	

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

La Gestionnaire,


S. MORAINÉ

L'Infirmière,


V. DE REVIÈRES

La Provisseure,


L. HOULLEMARE