

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois février 2019

Le déjeuner doit comprendre : une crudité : légume ou fruit cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) – des fruits ou légumes verts cuits (LVC)– des féculents (FT) – un fromage (FR) ou un produit laitier (PL).

						C VPO LVC FT	Vendredi 1^{er} Soupe de légumes aux pois cassés Filet de cabillaud Sauce dieppoise P. d.t épinards à la crème Crêpe au chocolat
	Lundi 4		Mardi 5		Jeudi 7		Vendredi 8
LVC VPO FT PL C	Soupe de légumes Emincé de bœuf sauce mexicaine Quinoa Fromage blanc au kiwi	C FR VPO FT LVC LVC C	Nem, salade Wok de saumon et crevettes, sauce soja Riz cantonnais Salade de fruits au litchi	LVC FT VPO LVC FT PL FT	Soupe tomate, vermicelle Poulet rôti Haricots verts et P. de terres sautées Fromage Fruit	C FT VPO LVC Lait	Chou rouge aux pommes et mimolette Saucisse aux lentilles et carottes Riz au lait
VACANCES DE FEVRIER							
	Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 1^{er} Mars
C VPO VPO FT C PL	Salade alsacienne Rôti de dinde Ratatouille et riz Fromage Fruit	FT LVC VPO LVC FR C	Soupe à l'oseille Omelette aux lardons et pommes de terre, salade Petit suisse et clémentine	FT FR VPO LVC FT PL C	Betteraves mimosa Hachis parmentier Salade Crème vanille et spéculoos	PL LVC FT VPO FR FT C	Salade d'endives aux pignons de pin et dés de jambon Paëlla de poisson Yaourt