

RESTAURANT SCOLAIRE - MENUS DU 25 FÉVRIER AU 5 AVRIL 2019

LUNDI 25 FÉVRIER	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 1er
Potage lentilles corail Galette complète / salade Riz au lait entier à la vanille	Carottes râpées, concombres Tajine de volaille (*) à la coriandre / semoule (AB) Fromage kiwi	Potage tomate vermicelle Lasagne saumon Épinards maison Fromage Ananas frais	Salade coleslaw (carotte, chou, mayo) Steak soja à la provençale Gratin dauphinois maison Flan au caramel

LUNDI 4 MARS	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Betterave rouge, carotte râpée Sauté de volaille (*) au cerfeuil / semoule (AB) haricots verts Yaourt nature sucré (AB)	Potage de céleri Fish and chips ; (poisson frais) Fromage (AB) fruit	Rillettes de Poulet rôti Hachis parmentier (*) maison Salade / Fromage Gâteau aux pommes maison	Potage de légumes Saucisse artisanale Purée maison Fromage (AB) fruit

LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade de pommes de terre et thon Roastbeef (*) haricots verts, flageolets liégeois chocolat	Potage courgettes vache qui rit filet de poisson frais blé pilaf fromage fruit	Salade franchette Fricassée de volaille (*) aux champignons frais, pâtes Petit suisse nature sucré	Potages poireaux, pommes de terre Boulette végétale Ratatouille, semoule Fromage (AB) fruit

LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Potage butternut Nugget de poulet Épinards crème, kasha Fromage (AB) glace	Feuilleté poulet, poireau Joue de porc (*) aux épices Lentilles du berry Fromage blanc à la fraise	Potage de chou fleur Brandade de poisson frais Fromage fruit	Salade paysanne (salade, œuf dur, tomate, knacki) Steak haché (*) Pommes grenaille Fromage (AB) fruit

LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Flamenkuch Filet de poulet (*) mariné citron miel / épinards béchamel, céréales Fromage (AB) fruit	Taboulé, tomates Sauté de porc (*) marengo aux épices, pâtes Yaourt nature sucré (AB)	Cervelas, carotte râpée Filet de poisson frais, riz pilaf Far à la vanille au lait entier maison	Tomate, féta, basilic frais Lasagne bœuf (*) maison Salade Fromage (AB) fruit

LUNDI 1ER AVRIL	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Saucisson sec et à l'ail Paleron de bœuf (*) braisé Carottes à la crème, boulgour Yaourt nature sucré (AB)	Potage carottes coriandre lait de coco Filet de poisson frais, blé pilaf Fromage (AB) fruit	Salade surimi Gratin de pâtes aux dés de poulet et tomate Salade Mille feuilles vanille maison	Melon Galette saucisse Salade Fromage fruit

N.B. : les potages et les diverses salades d'entrée sont faits maison.

(*) produit provenant de la boucherie locale

AB : produit issu de l'agriculture biologique