

Menus du restaurant scolaire pour **Février 2024** jusqu'au vacances scolaires

Du 05/02/2024 au 09/02/2024		Du 12/02/2024 au 16/02/2024		Du 19/02/2024 au 23/02/2024	
Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Carbonara de porc /Poisson MSC façon carbonara </p> <p>Coquillettes Bio Pomme HVE *</p>	Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé de filet de poulet - Sauce curcuma /Emincé végétal de pois Bio - Sauce curcuma Semoule Bio Salade de fruits frais *</p>	Lundi	<p>Soupe de pois cassés Chili con carné /Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf Vache qui rit Bio *</p>
Mardi	<p>Potage de légumes verts Fricassé de poisson MSC façon cotriade Boulghour Bio Flan vanille de Vieil Moutier (62) *</p>	Mardi	<p>Bouillon vermicelles comme chez mamie Poisson pané 100 % filet MSC Pommes de terre et carottes CE2 Béchamel Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) *</p>	Mardi	<p>Paté de campagne CE 2 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Cordon bleu de dinde /Nuggets végétarien de blé Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre Orange Bio *</p>
Mercredi		Mercredi		Mercredi	
Jeudi	<p>Soupe à l'oignon Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre et butternut Gouda Bio *</p>	Jeudi	<p>Lasagnes de légumes à la provençale Mimolette Yaourt sucré *</p>	Jeudi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fromage blanc sucré *</p>
Vendredi	<p>Chou chinois - Vinaigrette aigre douce Sauté de porc - Sauce shoyu /Marmite de poisson - Sauce shoyu Riz cantonnais IGP Palet coco (farine Bio) *</p>	Vendredi	<p>Feuilleté au fromage Jambon blanc Label Rouge /Bouchées mozzarella tomate basilic Gratin dauphinois Banane Bio *</p>	Vendredi	<p>Soupe douceur à la tomate Rôti de porc Label Rouge - Sauce à l'échalote /Quenelles natures - Sauce à l'échalote Haricots verts Bio persillés Pommes de terre vapeur Gâteau à la vanille du chef (farine Bio) *Produit labellisé Bio Origine France</p>