













# Menus

Restaurant scolaire



Semaines du 11 au 22 Février 2019

Livraison de Fruits et Légumes AB et locaux en fonction de la production maraîchère

	LUNDI 11 Février	MARDI 12 Février	MERCREDI 13 Février	JEUDI 14 Février	VENDREDI 15 Février
Entrée		<b>Céleri Rémoulade</b>	 Potage	 Betteraves AB	
Plat principal	<b>Croque - Monsieur</b>  	 <b>Jardinière</b> Petits Pois <b>Bifteck Hâché</b> 	<b>Pilon de Poulet</b> Frites 	<b>Colin Meunière</b> Haricots Verts 	<i>Chic!</i>  <i>un</i> <i>pique-nique</i>
Fromage Dessert	 <b>Pomme</b>	 <b>Yaourt AB</b>	<b>Dessert au Choix</b>	<b>Entremets Chocolat</b> 	
<i>Menus prévus sous réserve de livraison</i>	LUNDI 18 Février	MARDI 19 Février	MERCREDI 20 Février	JEUDI 21 Février	VENDREDI 22 Février
Entrée					
Plat principal					
Fromage Dessert					

Vert clair : Fruits et Légumes crus - Vert foncé : Fruits et Légumes Cuits - Rouge : Viande, Œuf, Poisson - Bleu : Produits laitiers, Desserts lactés, Fromage

Marron : Féculents, Céréales (Riz, Pâtes, Pommes de Terre, Semoule, Blé, Légumes secs, Farine dans les préparations,...)

Noir : Sauce et Accompagnement - Fait « Maison »  - Produits locaux 

