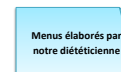




# MENUS FEVRIER 2019

## ECOLE ET CENTRE DE LOISIRS



Semaine du 4 au 8 Février 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre <b>au thon</b> (tomate, fines herbes)	<b>Menu Nouvel An chinois</b>	<b>Duo de chou blanc et rouge</b>	Velouté de légumes	<b>Carottes râpées ciboulette</b>
<b>Mitonné de porc au caramel</b>	<b>Nem de poulet et beignet de crevettes</b>	<b>Rôti de veau au jus</b>	Macaronis BIO à la Bolognaise	<b>Medaillon de merlu à l'estragon</b>
Salsifis persillés	Riz cantonnais	Purée maison de butternut frais	(plat complet)	Epinards à la crème
<b>Tomme des Pyrénées</b>	Salade de fruits exotiques à la mangue	<b>Saint Paulin</b>	<b>Yaourt nature sucré fermier</b>	<b>Brie</b>
<b>Pomme</b>	<b>Rocher coco maison</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Benoitine</b>	<b>Pâtisserie maison (Roulé confiture)</b>

Semaine du 11 au 15 Février 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Salade fromagère (Salade, mozzarella, emmental râpé, dés de brebis)</b>	Cœur de palmier aux agrumes <b>et surimi</b>	<b>Céleri râpé au maïs</b>	Betteraves rouges persillées
<b>Sauté de bœuf à la moutarde</b>	<b>Fricassée de poulet au curry</b>	<b>Jambon frais braisé</b>	<b>Cœur de colin sauce Hollandaise</b>	<b>Escalope de dinde grillée</b>
Haricots verts BIO sautés	Quinoa de Lhommaizé	<b>Gratin de chou fleur</b>	Poêlée de carottes fraîches	Pommes de terre rissolées
<b>Edam</b>	<b>Petit suisse nature BIO + sucre</b>	<b>Fromage blanc sucré fermier</b>	<b>Chèvre fermier</b>	<b>Emmental</b>
<b>Banane</b>	Compote de pêches	Gâteau sec "petit beurre"	<b>Pâtisserie (Tarte au chocolat)</b>	<b>Clémentine BIO</b>

Semaine du 18 au 22 Février 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)</b>	<b>Endives mimosa</b>	Potage de légumes maison	<b>Mousse de foie et cornichons</b>	<b>Salade de pâtes au poulet (pépinettes, poulet, tomate, maïs)</b>
<b>Haché d'agneau à la marocaine</b>	<b>Grillade de porc au romarin</b>	<b>Blanquette de dinde à l'ancienne</b>	<b>Pot au feu</b>	<b>Filet de hoki au curcuma</b>
Semoule BIO	Petits pois	Riz	Légumes du Pot (Pommes de terre, carottes, navets)	Poêlée de julienne de légumes
<b>Vache qui rit</b>	<b>Camembert</b>	<b>Cantal</b>	<b>Entremet vanille au lait entier fermier</b>	Compote pomme banane
Cocktail de fruits	<b>Pomme</b>	<b>Orange</b>	Petit gâteau sec "Spéculoos"	<b>Pâtisserie maison (Gâteau marbré)</b>

Semaine du 25 Février 2019 au 1er Mars 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette	<b>Céleri rémoulade</b>	Macédoine au maïs	<b>Carottes râpées</b>	Brocolis <b>au jambon</b>
<b>Saucisse de volaille grillée</b>	<b>Joue de porc aux champignons</b>	<b>Omelette maison aux fines herbes</b>	<b>Filet de poulet grillé à l'huile d'olive</b>	<b>Brandade de poisson</b>
Lentilles de Civaux	Tortis	Epinards à la crème	Haricots verts sautés	<b>Salade</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Emmental râpé</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Chèvre fermier</b>
<b>Kiwi</b>	Emincé de poires au sirop	Petit gâteau sec "Benoitine"	<b>Pâtisserie (Gâteau Basque)</b>	<b>Clémentine</b>

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

**Viande/Poisson/Œuf=Protéines**    **Féculents/Céréales/Pain=Glucides**    **Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres**    **Lait/Produits laitiers=Calcium**

