



MENUS

FEVRIER ET MARS 2018

			JEUDI 01/02	VENREDI 02
			<i>Pain Bio</i>	
			Pomelos F	Velouté de Poireau F
			Rôti de veau F	Pomme de terre et F
			Lentilles LS	Fromage Blanc F
			Fromage F	Sauté d'Agneau F
			Fruit <i>bio.</i> F	Carottes Vichy F
				Crêpe confiture S
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENREDI 09
			<i>Pain Bio</i>	
Maïs C	Radis Beurre F	Potage F	Taboulé F	Nems/Salade S/F
Betterave/ Pomme <i>bio.</i> F	Bœuf Provençale...Fr F	Escalope de volaille F	Colin d'Alaska See meunière S	Emincé de Volaille à la chinoise F
Jambon Braisé F	Pommes Vapeur F	Petits Pois S	Epinard S	Sauce coco-curry-Ananas F
Haricots beurre S	Fromage F	Lardons F	Sauce Béchamel F	Riz Cantonnais S
Beignet à la Framboise S	Fruits F	Fromage Blanc Vanillé F	Yaourt <i>bio.</i> F	Salade de Fruits C
VACANCES				
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 01/03	VENREDI 02
			<i>Pain Bio</i>	
Potage F	Salade de Coquillettes F	Carotte Râpé Fromage F	Potage Tomate vermicelle F	Salade <i>bio.</i> F
Choucroute F	Poivrons-Fromage F	Pâtes Féc	Feuilleté du pêcheur F	Maïs et Fromage F
et sa garniture F	Rôti de Bœuf...Fr F	Bolognaise ...Fr S	Petits Pois Carottes S	Blanquette de Dinde F
Petit Suisse F	Haricots Verts <i>bio.</i> S	Salade F	Fromage F	Ebly Féc
	Pruneaux au sirop F	Compote C	Kiwi F	Liégeois Vanille Caramel F
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENREDI 09
			<i>Pain Bio</i>	
Velouté de Courgette F	Taboulé Citron F	Potage F	Pomme de Terre en Salade F	Endivette et Fromage F
Et Fromage Blanc F	Rôti de veau F	Grillade de Porc F	Feuilleté de Poisson S	Pommes <i>bio.</i> F
Jambon Blanc F	Choux Fleur Béchamel S	Purée F	Carottes persillées F	Cassoulet F
Gratin Dauphinois F	Fromage F	Petit Filou Fruit F	Yaourt Nature <i>bio.</i> F	et sa garniture F
Poire au C	Compote C			Glace S
Chocolat F				
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENREDI 16
			<i>Pain Bio</i>	
Potage vermicelle F	Concombre à la crème F	Potage F	Carottes râpées et raisins secs F	Sardine C
Pot au feu ...Fr F	Longe de Porc aux herbes F	Lapin à la moutarde F	Pavé de saumon S	Poulet rôti au jus F
et ses légumes F	Haricots blancs LS	Haricots verts S	Sauce beurre citron F	Choux fleur S
Suisse miel F	Fromage F	Fromage F	Riz Féc	Fromage F
	Pomme <i>bio.</i> F	Beignet aux fruits S	Yaourt aux fruits F	Banane <i>bio.</i> F
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23
			<i>Pain Bio</i>	
Salade F	Salade <i>bio.</i> Edam Noix F	Salade œuf thon F	Velouté de Carottes F	Potage de légumes F
Olive/thon /maïs C	Poule au pot F	Pâte Féc	Hachi F	Rôti de Bœuf...Fr F
Merlu blanc see méridionale S	et ses légumes F	à la carbonara F	Parmentier.... Fr F	Haricots verts S
Riz Féc	brownies au chocolat S	Fromage blanc F	Salade F	Camembert F
Fromage F		kiwi <i>bio.</i> F	Yaourt aromatisé F	Mélange fruits secs FS
Fruit F				
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENREDI 30
			<i>Pain Bio</i>	
Saucisson à l'Ail F	Velouté de courgettes F	Endivettes au Fromage F	Velouté de Poireaux F	Potage F
Cuisse de canette F	Saumonette See meunière S	Anchaud de Porc F	Curry de Volaille F	Navarin d'agneau F
Poêlée de légumes S	Pomme de terre vapeur F	Haricots Blancs LS	Riz Féc	aux petits légumes F
Flambé F	Fromage F	Pommes cuites F	Yaourt <i>bio.</i> F	Salade <i>bio.</i> F
	Fruit F	et Spéculos		Gâteaux de semoule F



RESTAURANT SCOLAIRE




BOISSONS :

Eau
Lait

POTAGE :

Servi après les vacances de Toussaint
Jusqu'aux vacances de Pâques

SYMBOLES :

Produits frais F
Produits conserves C
Produits surgelés S
Produits déshydratés D
Légumes secs LS
Fruits Secs FS
Agriculture biologique 
Produits Locaux 
Produit sur Trélassac 

PRODUITS AB



Crudités ou Fruits (Selon arrivage) 2 fois/Semaine
Pain 1 fois/Semaine

VIANDE BOVINE :

Né et élevé pays différent
Union Européenne UE
Origine France FR

COMMISSIONS DES MENUS :

Elus parents d'élèves
Responsables des établissements scolaires
Elue aux affaires scolaires

Bureau :

Dietéticienne
Responsable de production cuisine
Gestionnaire des restaurants scolaires

Planning :

Décembre – Janvier
Février – Mars
*Avril – Mai
Juin – Septembre
Octobre – Novembre

R.D.V : Prochaine commission des menus :

* **Lundi 12 Mars (Salle à Manger Ecole Primaire E. Zola à partir de 15h30)**

**LE RESTAURANT SCOLAIRE A SES PORTES OUVERTES EN PERMANENCE A TOUS LES PARENTS
(SERVICE 12H – 13 h)**

La Gestionnaire :
Mme ALLEGRE A.