

MENU FEVRIER

S
C
O
L
A
I
R
E

Lundi 4

Tarte épinards
Omelette
Légumes d'hiver en gratin
Camembert
Fruit de saison

Menu chandeleur


Mardi 5

Salade coleslaw
Galette au sarrasin jambon/fromage
Mâche en vinaigrette
Crêpe au chocolat

Mercredi 6

Poireaux et surimi à la grecque
Paupiette de veau sauce champignons
Semoule
Cantal doux
Fruit de saison

jeudi 7

Salade de lentilles
Filet de poisson pané
Haricots verts à la hongroise
Edam **BIO** 
Fruit de saison

Repas asiatique

Vendredi 8

Samossa de légumes
Sauté de poulet à l'ananas
Riz nature
Litchis au sirop

Happy
Chinese
New Year

Lundi 11

Betteraves en vinaigrette
Emincé de dinde aux petits légumes et curry
Boulgour aux raisins secs
Brie de Meaux
Fruit de saison

Mardi 12




Œuf dur et mayonnaise
Jambon blanc
Petits pois aux oignons
Yaourt aux fruitx mixés

Mercredi 13


Chou rouge râpé en vinaigrette
Saucisse grillée
Purée de carotte
Fromage blanc sucré
Biscuit

Saint valentin


jeudi 14

Cœur de laitue et mimolette en vinaigrette
Spaghettis de La Belle et du Clochard 
Gâteau cœur coulant au chocolat  



Vendredi 15

Salade de pommes de terre/cervelas à la moutarde à l'ancienne
Filet de poisson meunière
Epinards à la crème
Tome noire
Fruit de saison **BIO** 

Lundi 18

Pizza reine
Bœuf* bourguignon
Carottes **BIO**  vichy
Saint Paulin
Fruit de saison

Mardi 19

Cèleri rémoulade
Haut de cuisse de poulet rôti
Pilon de poulet (maternelle)
Lentilles **BIO**  aux oignons
Yaourt sucré **BIO** 

Mercredi 20

Mesclun et fourme d'Ambert en vinaigrette
Nuggets de poulet
Chou de Bruxelles aux lardons
Semoule au lait

jeudi 21

Potage au potiron et croutons
Rôti de veau** aux pruneaux
Gratin dauphinois
Petits suisses aux fruits

Vendredi 22

Carottes râpées en vinaigrette à l'échalote
Filet de poisson frais au beurre persillé
Blé
Crème dessert chocolat

SiCoval
Le Sud-Est
Toulousain