

Lundi 3

Céleri rémoulade
Crêpe au sarrasin
Mesclun en vinaigrette
Crêpe au sucre



Mardi 4

Quiche lorraine
Filet de poisson meunière
Epinards à la crème
Fromage blanc **BIO** sucré 🍀

Mercredi 5

Charcuterie
Tortellinis ricotta et épinards
Fromage
Fruit de saison

MENU VEGETARIEN

Jeudi 6

Betteraves en vinaigrette
Couscous de légumes
Fromage
Fruit de saison

Vendredi 7

Salade de chèvre chaud au miel
Sauté de bœuf* à la provençale 🍄
Carottes persillées 🍄
Cookie

Du 8.02 au 23.02
VACANCES SCOLAIRES



MENU VEGETARIEN

Lundi 24

Mâche
Cappelletti aux 5 fromages en sauce tomate
Parmesan
Compote de pomme

Mardi 25

Carottes râpées
Cordon bleu de dinde
Petits pois **BIO** aux oignons 🍀
Yaourt sucré **BIO** 🍀

Mercredi 26

Rosette et beurre 🍄
Filet de poisson blanc au curry 🍄
Boullgur
Cantal doux
Fruit de saison

Jeudi 27

Taboulé
Rôti de veau** sauce charcutière
Haricots beurre persillés 🍄
Brie **BIO** à la coupe 🍀
Fruit de saison

Vendredi 28

Chou blanc marine
Sauté de poulet aux olives 🍄
Purée de pomme de terre
Crème dessert chocolat **BIO** 🍀

* Viande bovine d'origine française – ** Viande bovine d'origine UE - 🍄 Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation - les produits en italiques sont de saison Sous réserve de modifications pour des raisons techniques
- Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>