

Menus des Restaurants scolaires Centre de loisirs



Février 2020

3 Lundi Betteraves en salade Filet de poisson sauce curry Riz madras Yaourt nature au lait entier Poire BIO	4 Mardi Salade verte aux croûtons Lentilles corail BIO à la tomate Beignets de chou-fleur Mimolette Gâteau de semoule	5 Mercredi Taboulé à la menthe Quenelle sauce Aurore Poêlée d'automne Mini babybel BIO Liégeois pomme mangue	6 Jeudi Salade de pommes de terre à l'huile d'olive Sauté de porc aux pruneaux Steak du fromager Chou romanesco Saint Félicien BIO Crème dessert chocolat	7 Vendredi Céleri et carottes rémoulade Boulettes de bœuf Boulettes végétales sauce tomate Purée de pommes de terre Fromage blanc crème de marron Clémentine
10 Lundi Salade de lentilles Poisson pané Petits pois carottes Edam à la coupe Orange	11 Mardi Salade de haricots verts Spaghettis à la bolognaise Spaghettis végétales Fromage blanc nature Pomme au four et gelée de groseille	12 Mercredi Salade de mâche Saucisse de Toulouse Steak de soja citron Pommes noisette Tomme blanche Tarte noix de coco	13 Jeudi Rillettes de sardine Semoule BIO à l'huile d'olive Légumes couscous St Nectaire à la coupe Fruit de saison	14 Vendredi Potage de courge et croûtons Omelette BIO aux champignons Gratin d'aubergine Faisselle Mandarine BIO
17 Lundi Pizza fromage Rôti de bœuf  Poisson meunière Chou romanesco Saint Marcellin Et son pain de campagne Banane	18 Mardi Potage poireaux et pommes de terre Cappellittis au fromage Yaourt nature BIO Compote de pomme BIO	19 Mercredi Salade de pépinette Sot l'y laisse de dinde Omelette nature Gratin de poireaux Mini chèvre Pomme BIO	20 Jeudi Carottes et betteraves crues râpées et gruyère râpé Encornets à la sétoise Carré du Trièves Crème dessert vanille BIO	21 Vendredi Mélange salade iceberg, endives, noix et dés de fromage Boulgour à l'indienne Haricots blancs à la tomate Fruit de saison