



MENUS POUR LA SEMAINE du 25 FEVRIER au 1^{er} MARS 2019

	ENTREES	PLAT PRINCIPAL	AUTRE CHOIX	LAITAGES	DESSERTS	MENU SOIR
LUNDI 25/02/19	Buffet de salade Potage Avocat sauce menthe Carottes râpées Sardines citron	Filet de poisson sauce portugaise Riz pilaf Epinards sautés à l'ail	Rôti de lapin aux pruneaux Sauté végétal	Yaourt nature Fromage à la coupe Fromage fondu	CORBEILLE DE FRUITS Fruits rouges chantilly Salade de fruits	Entrées diverses Purée de potiron Emincé de bœuf aux poivrons Crème brûlée Fromage yaourt Fruits frais
 Journée burger	Buffet de salade Potage Coleslaw gourmand Salade composée Maïs tomate en salade	Burger maison Viande Potatoes Fish burger	Burger végétal Fish burger	Yaourt nature Fromage à la coupe Mini Babybel	CORBEILLE DE FRUITS Sundae glacé varié	Entrées diverses Printanière de légumes Pavé de saumon Fromage yaourt Fruits au sirop
MERCREDI 27/02/19	Buffet de salade Potage Agrumes à la menthe Coquille de saumon	Pâtes tricolores Sauté de veau à la crème Champignons sautés	Emincé végétal Œuf mollet	Yaourt nature Fromage à la coupe Tartare	CORBEILLE DE FRUITS Flan chocolat maison	Entrées diverses Pennes Tomato farcie maison Fromage yaourt Cake Panier de fruits
JEUDI 28/02/19	Buffet de salade Potage Concombre à l'indienne Radis blanc en salade Quiche aux poireaux maison	Hachis Parmentier Salade gourmande	Parmentier végétal Brandade de poisson	Yaourt nature Fromage à la coupe Emmenthal		Entrées diverses Croque-monsieur maison Salade verte Fromage yaourt Fruits frais
VENDREDI 01/03/19	Buffet de salade Potage Salade composée Asperges ciboulette Tartine chèvre miel	Petit salé Montbéliard Potée des hauts plateaux	Quenelle de brochet Quenelle nature Sauce aurore	Yaourt nature Fromage à la coupe Fromage varié	CORBEILLE DE FRUITS Chocolat liégeois Café liégeois	

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> = Viandes (muscle), poissons (8/20 repas minimum) = Légumes et fruits cuits = Légumes et fruits crus (20/20 repas) = Produits laitiers (20/20 repas) = Féculents (20/20 repas) | <ul style="list-style-type: none"> = Viande hachée (4/20 repas maximum) = Friture, panures (4/20 repas maximum) = Dessert contenant + de 20g de glucides ou + de 15% de lipides (4/20 maximum) = Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (4/20 maximum) |
|---|--|

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension.

Nos crudités (carottes, céleri, choux, pommes, salade) sont toujours issues de l'Agriculture Biologique

Ainsi que le fromage blanc, le beurre, le riz et le pain 2x par semaine

M. Le Gestionnaire comptable

M. Le Proviseur