















































**MENUS POUR LA SEMAINE du 19 FEVRIER au 23 FEVRIER 2018**

	ENTREES	VIANDES	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGES	DESSERTS	MENU SOIR
<b>MENU DU NOUVEL AN CHINOIS</b>						Entrées diverses  Nouilles à la chinoise Fromage yaourt nature Panier de fruits Litchis au sirop
<b>MARDI 20/02/18</b>	 Potage  Buffet de salade   Céleri à l'orange  Toast paysan  Frisée tomate maïs	 Colombo de porc  Filet de cabillaud sauce tartare	 Poêlée de patates douces  Gratin de chou-fleur	Petits suisses Fromage coupe Petit Louis	<b>CORBEILLE DE FRUITS</b> Mousse chocolat  Œuf à la neige	Entrées diverses Roulade de poisson  Spaghettis aux légumes Fromage yaourt Glace
<b>MERCREDI 21/02/18</b>	 Potage  Buffet de salade   Avocat crevettes pomelos  Concombre à la menthe	 Lasagne poulet champignons ou végétarienne	 Salade verte aux fines herbes	Yaourt nature Fromage coupe Mini roitelet	<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>  Pomme au four	Entrées diverses  Paupiette de veau Frites  carottes Bio Fromage yaourt Compote
<b>JEUDI 22/02/18</b>	 Potage  Buffet de salade  Radis roses  Betteraves mimosa  Carottes et courgettes à la crème 	 Cuisse de pintade rôtie  Steak haché de veau sauce poivre	 Poêlée aux carottes tomates cerise épinards Pommes noisettes	Yaourt nature Fromage coupe Mini babybel		Entrées diverses  Polenta grillée  Omelette à la tomate  Salade verte Fromage yaourt Fruits
<b> VENDREDI 23/02/18</b>	 Potage  Buffet de salade  Salade italienne  Salade composée  Champignons à la grecque	Raviolis au bœuf et gruyère Fish and chips	 Frisée à l'ail Poêlée rustique	Yaourt nature Fromage coupe Fromage varié	<b>CORBEILLE DE FRUITS</b> Barre glacée	

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

-  = 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)
-  = 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)

Fait maison 

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**

Mme L'Attachée de Gestion

Mr Le Proviseur