



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

En ROUGE, le menu diététique recommandé par notre Chef de cuisine. Tous les produits sont préparés « maison ».



	LUNDI 6 février	MARDI 7 février	JEUDI 9 février	VENDREDI 10 février
ENTRÉE	Salade de tomates Terrine de légumes Hareng et pommes de terre	Asperges vertes mimosa Moules à l'escabèche Salade du Léon	Salade de batavia Pizza royale	Tartare de concombre Pomelos Riz à la niçoise
VIANDE	<i>Quenelle de brochet à l'armoricaine</i> Blanquette de dinde	<i>Bœuf bourguignon</i> Foie de veau aux aïelles	<i>Queue de lotte aux deux citrons</i> Côte de porc dijonnaise	<i>Rôti de dindonneau au jus</i> Andouillette aux oignons
LÉGUME	<i>Poêlée de légumes</i> Spaghetti	<i>Chou romanesco</i> Purée de pommes de terre	<i>Epinards à la crème</i> Riz safrané	<i>Petits pois et carottes</i> Flan de courgettes
LAITAGE	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits
DESSERT	<i>Fruit de saison</i> Entremet chocolat	<i>Fruit de saison</i> Flan au caramel	<i>Fruits de saison</i> Ile flottante	<i>Fruit de saison</i> Tarte aux pommes

Le GESTIONNAIRE

A. Garcia

Le PRINCIPAL

F. Meunier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau

