

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

* La Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

FEVRIER 2018

		JEUDI 1	VENREDI 2
		SOUPE DE POIS CASSES SAUCISSE DE PORC GRILLEE Plat de substitution : SAUCISSE DE VOLAILLE GRILLEE CHOUX VERTS PAYSANNE FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT	SALADE ICEBERG BIO FILET DE HOKI PANE EPINARDS VENITIENNE BREBICREME CRÊPE POUR LA CHANDELEUR
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENREDI 9
SALADE DE CONCOMBRES AU YAOURT BLANQUETTE D'AGNEAU A L'ANCIENNE RIZ BLANC YAOURT AUX FRAISES BIO FRUIT	SOUPE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO ESCALOPE DE POULET PANE GRATIN DE CHOUX FLEURS CARRE FRAIS BIO FRUIT	CELERI RAVE RÂPE PAUPIETTE DE VEAU PETIT POIS PROVENCAUX SAINT PAULIN FRUIT BIO	GÂTEAU ANNIVERSAIRE SALADE COLESLOW BIO FILET DE COLIN PORTUGAISE MELI MELO DE LEGUMES SAUTES RONDELE AIL & FINES HERBES GÂTEAU ANNIVERSAIRE
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENREDI 16
HARICOTS VERTS EN SALADE BIO RÔTI DE VEAU AUX ARÔMATES DUO DE FLEURETTES PERSILLES PYRENEES COMPOTE DE BANANE	POTAGE DE POTIRON SPAGHETTIS BOLOGNAISE KIRI FRUIT BIO	MOUSSE DE BETTERAVE AU SAINT MORET HACHIS PARMENTIER POISSON YAOURT NATURE BIO FRUIT	THEME NOUVEL AN CHINOIS SALADE CHINOISE CHOUX CHINOIS AU POULET FROMAGE BLANC NATURE BIO RIZ AU LAIT DE COCO ET ZESTE D'ORANGE

VACANCES SCOLAIRES

