

Ménus des écoles

Février 2024



LES COULEURS DES PLATS
VOUS PERMETTENT DE
VÉRIFIER LA PRÉSENCE
DES ÉLÉMENTS
INDISPENSABLES À UN
MENU

	Du 05 au 09	Du 12 au 16	Du 19 au 23
Lundi	Jambon blanc / Feuilleté au saumon Frites Gouda Yaourt aromatisé bio	Boulettes à l'agneau au curry Semoule Emmental Mousse au chocolat	Carottes râpées à l'orange Nuggets de poulet Haricots verts Yaourt aromatisé
Mardi	Pâté de foie / Betteraves vinaigrette Lasagnes bolognaises Mousse au chocolat	Poisson pané Purée Vache qui rit bio Beignet aux pommes	Accras de morue Pomme vapeur Fondu président Liégeois au chocolat
Mercredi	Friand au fromage Pilon de poulet rôti Coquillettes Petit fruité bio	Aiguillettes de poulet massala Pommes vapeur Yaourt sucré bio Gâteau du chef au pavot	Boudin blanc sauce Normande / Poisson pané Carottes bio et purée Mimolette Mousse au chocolat
Jeudi	Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise) Nuggets de poulet Haricots verts Fruit	Raclette Normande Raclette végétale Yaourt aromatisé	Potage à la tomate Boulettes de bœuf aux légumes Frites Gâteau du chef au citron
Vendredi	Cœur de colin sauce rose Curry de lentilles corail Tranche de cheddar Gâteau moelleux du chef aux pralines roses	Terrine de campagne / Betteraves vinaigrette Saucisses de Francfort / Beignets de calamars mayonnaise Farfalle Yaourt bio aromatisé à la vanille	Raviolis Petit suisse sucré Ananas frais

CRUDITÉS
FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS
FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE
VIANDE, POISSON, OEUF...

FÉCULENTS
POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

PRODUITS LAITIERS
FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

MATIÈRES GRASSES
BEURRE, CRÈME, HUILE...

PRODUITS SUCRÉS
SUCRE, PÂTISSERIES...

* sans porc

