LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI 05/02	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
Potage du chef Salade d'hiver	Carottes râpées Betteraves vinaigrette	Salade verte – Bio maïs Concombre – Bio fraicheur	Macédoine mayonnaise Chou rouge aux pommes	Salade de pâtes Salade Waldorf *(haricots verts, PDT, saucisse de Strasbourg)*
Tartiflette de volaille (PU) Gratin de poisson aux fruits de mer et pommes vapeurs Tartiflette végétal (PU)	Omelette basquaise Poisson meunière Omelette basquaise Pâtes Bio - sauce tomate	Sauté de dinde aux champignons Colin sauce crème Steak végétale Flageolet	Nuggets végétales + ketchup Nuggets végétales + ketchup Nuggets végétales + ketchup Brocoli - Bio	Boule de bœuf sauce tomate Hoki sauce citron Boules de soja Blé à la tomate
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Brebicrème	Samos	Fromage blanc - Bio
Gâteau de Savoie	Fruits - Bio	Quatre-Quarts	Tarte aux poires	Fruit

Animation Sport d hivers

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Plat végétarien
- Fruit ou légume frais
- Produit de saison

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 10/02	MARDI 11/02	MERCREDI 12/02	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
Salade de riz Taboulé	Potage - Bio du chef	Concombre vinaigrette Chou blanc ciboulette	Tomates vinaigrette Carottes râpées au citron	Salade de pâtes Salade de PDT au thon
Filet de poulet forestière Filet de colin au curry Pané de sarrasin aux lentilles Pâtes - Bio	Hachis Parmentier (PU) Parmentier de poisson (PU) Gnocchis au fromage (PU) ****	Omelette – Bio basquaise (PU) Poisson panée au citron Omelette – Bio basquaise (PU) Carottes sauce blanche	Croq'fromage Croq'fromage Croq'fromage Frites	Normandin de veau aux petits légumes Hoki à la grenobloise Saucisse végétale Haricots verts
Camembert - Bio	Yaourt sucré	Petit suisse – Bio fruité	Gouda	Petit moulé nature
Fruit	Pêches au sirop	Eclair vanille	Fruit - Bio	Fromage blanc aux fruits

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Plat végétarien
- Recette du chef
- Produit de saison

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 17/02	MARDI 18/02	MERCREDI 19/02	JEUDI 20/02	VENDREDI 21/02
Céleri - Bio rémoulade Pamplemousse en salade	Salade verte Bio - aux fromages Chou rouge au maïs	Potage Salade de pâtes	Tomates à l'échalote	Salade piémontaise nature *(PDT, œufs, tomates)* Macédoine au thon
Boules de bœuf dijonnaise Paupiette de saumon Crêpes au fromage Coquillettes	Cassoulet (PU) Cassoulet de poisson (PU) Cassoulet végétarien (PU) ****	Poulet à la provençal Hoki à l'oseille Boulette de soja Purée d'haricots verts	Steak végétales Steak végétales Steak végétales Lentilles aux carottes	Sauté de porc Poisson meunière Escalope panée végétale Gratin de Courgettes
Saint Paulin	Fromage blanc - Bio	Tomme blanche	Carré frais - Bio	Coulommiers
Tarte au chocolat	Cocktail de fruits	Fruit - Bio	Fromage blanc vanillé	Donuts

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Plat végétarien
- Produit de saison

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI 26/02	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
Betteraves – Bio vinaigrette Choux fleurs - Bio sce cocktail	Potage de légumes Pomelo	Pizza au fromage	Chou rouge Bio - aux maïs Carottes Bio – aux raisins	Salade de pommes de terre Concombres vinaigrette
Emincé de volaille aux curry Colin sauce crème Croq'fromage sauce tomate Ratatouille et semoule	Tarte chèvre tomate (PU) Tarte thon tomate (PU) Tarte légumes (PU) Salade verte	Pané de veau Poisson meunière citron Saucisses végétales Boulghour aux petits légumes	Nuggets végétales Nuggets végétales Nuggets végétales Purée de potiron	Œufs durs sauce aurore Hoki à la provençale Œufs durs sauce aurore Riz/courgettes
Yaourt aromatisé	Emmental Bio	Fromy	Petit moulé	Petit suisse – Bio fruité
Flan pâtissier	Compote	Bio Fruits	Fromage blanc aux fruits	Fruit

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Plat végétarien
- Fruit ou légume frais