

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2020



<i>lundi, 3 février 2020</i>	<i>mardi, 4 février 2020</i>	<i>mercredi, 5 février 2020</i>	<i>jeudi, 6 février 2020</i>	<i>vendredi, 7 février 2020</i>
Le BÏÓ	Menu Végétarien	Mijoté de volaille		Coq au Cidre
Poulet rôti	Potage aux légumes	Quiche au fromage	Salade verte	Dos de colin meunière
Blanquette de saumon aux p'tits légumes	Omelette, ketchup	Riz	Raclette	Pommes vapeur
Coquillettes	Carottes rondelles	Saint Paulin	Raclette jambon de volaille	Vache qui rit
Edam	Fromage blanc sucré	Mousse au chocolat	Raclette (100% fromage)	Gâteau au yaourt
Fruit de saison			Madeleine	
<i>lundi, 10 février 2020</i>	<i>mardi, 11 février 2020</i>	<i>mercredi, 12 février 2020</i>	<i>jeudi, 13 février 2020</i>	<i>vendredi, 14 février 2020</i>
Le BÏÓ	Hâché de veau, sauce barbecue	Betterave vinaigrette	Beignets de calamars, ketchup	Carottes râpées
Macédoine mayonaise	Aiguillette de blé pané	Couscous, boulettes, merguez	Purée	Gratiné de poisson provençal
Saucisse de volaille	Frites	Curry de poisson	Tome blanche	Poêlée fromagère*
Parmentier de poisson	Suisse aromatisé	Semoule	Yaourt aux fruits	Gâteau aux pommes
Lentilles	Fruit de saison	Entremets biscuité vanille		
Compote de pommes				
<i>lundi, 17 février 2020</i>	<i>mardi, 18 février 2020</i>	<i>mercredi, 19 février 2020</i>	<i>jeudi, 20 février 2020</i>	<i>vendredi, 21 février 2020</i>
Le BÏÓ	Taboulé	Cordon bleu	Salade d'hiver*	Poisson pané
Rôti de volaille au jus	Tandoori de volaille	Steak au fromage	Gratin savoyard	Purée de potiron
Pavé de saumon au poivre	Quiche légumes emmental	Tortis	Gratin savoyard à la volaille	Emmental
Pâtes	Haricots verts	Mimolette	Gratin savoyard (100% fromage)	Flan pâtissier
Fromage	Liégeois à la vanille	Poire au sirop	Compote pomme, poire	
Fruit de saison				
<i>lundi, 24 février 2020</i>	<i>mardi, 25 février 2020</i>	<i>mercredi, 26 février 2020</i>	<i>jeudi, 27 février 2020</i>	<i>vendredi, 28 février 2020</i>
Le BÏÓ	Jambon grill, sauce tomate	Médaille de surimi mayonnaise	Parmentier de bœuf Crécy	Saucisson à l'ail
Nuggets de poulet, ketchup	Jambon de dinde, sauce tomate	Tajine de boulettes d'agneau	Poisson pané	Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé, ketchup	Steak de colin, tomates cerises et épinards	Tajine de boulettes végétales	Purée	Pavé de poisson à la provençale
Petits pois, carottes	Coquillettes	Semoule	Compote de pommes	Riz
Camembert	Emmental	Crème dessert vanille	Palets breton	Fruit de saison
Nappé caramel	Suisse sucré			
	Beignet chocolat			

Servi exclusivement au self primaire

Plat menus sans viande

*Poêlée fromagère : épinards, chou fleur et fromage

*Salade d'hiver : iceberg, carottes, betteraves