

Menus du mois de février 2022

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

| Lundi 31 | Mardi 01 - Nouvel an chinois | Mercredi 02 | Jeudi 03 - menu végétarien | Vendredi 04 |
|--|--|--|--|---|
| Salade coleslaw Omelette aux poivrons Fromage BIO Fruit | Nems de légumes Poulet sauce thai Nouilles chinoises Pâtisserie - Leetchis | Salami / betteraves Canard à l'ananas Julienne de légumes Fromage - fruit | Crêpe au fromage Crêpe végétarienne Yaourt Compote | Salade verte Brandade de colin Fromage Fruit |
| Lundi 07 | Mardi 08 | Mercredi 09 | Jeudi 10 - menu végétarien | Vendredi 11 |
| Saucisson / sardines à l'huile Tajine d'agneau Semoule Fromage - pâtisserie | Radis beurre Emincé de poulet sce poivrade Haricots verts Gouda - fruit BIO | Velouté de légumes variés Rôti de bœuf froid et ketchup Purée de potimarron et pdt Yaourt aromatisé - fruit | Betteraves sauce fromage blanc Boulettes de soja sce tomate Coquillettes Fromage à tartiner - cocktail de fruits au sirop | Concombres vinaigrette Pavé de colin d'Alaska pané Poêlée de légumes et pdt Fromage - fruit |
| Lundi 14 - menu rouge | Mardi 15 - menu végétarien | Mercredi 16 | Jeudi 17 | Vendredi 18 |
| Menu à thème | Salade piémontaise végétale Tarte au fromage Haricots beurre Fromage AFH - kaki | Rillettes de thon Bœuf bourguignon Duo de carottes et pdt Munster - pomme BIO | Velouté de potiron Choucroute de volaille Pommes de terre Fromage frais - pain d'épices | Carottes et chou rémoulade Gratin de colin et moules sce crémeuse Riz Yaourt sucré - tourteau fromager |
| Lundi 21 | Mardi 22 - menu végétarien | Mercredi 23 | Jeudi 24 | Vendredi 25 |
| Pizza Sauté de bœuf Strogonoff Mezze penne Fromage - fruit | Velouté de carottes Lentilles, carottes Yaourt aromatisé Moelleux au chocolat | Oeufs durs mayo Rôti de bœuf froid Printanière de légumes Fromage - fruit | Salade verte Emincé de volaille kebab Frites mayo, ketchup Emmental - purée pomme BIO | Taboulé Poêlée de colin au beurre Gratin d'épinards et pdt Fromage à tartiner - fruit |

Viande - poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau