

Menu des écoliers



FÉVRIER 2022



Semaine du 1^{er} au 4 février

Menu alternatif :

Mar 1	Carottes râpées vinaigrette	Lasagnes aux légumes	Poires au sirop
Mer 2	Croisillons aux champignons	Escalope de poulet au cerfeuil Haricots verts	Yaourt aromatisé
Jeu 3	Céleri rémoulade	Blanquette d'agneau Pommes vapeur	Fruit
Ven 4	Lentilles à la vinaigrette	Gratin de fruits de mer Épinards au jus	Crêpe au sucre

Vacances d'hiver : semaine du 7 au 11 février

Lun 7	Potage de légumes	Sauté de veau aux carottes	Fruit
Mar 8	Salade Californie	Steak haché grillé Coquillettes	Mousse au chocolat
Mer 9	Croquets au rapé de la mer	Poulet en meurette Brocolis	Yaourt brassé à la vanille
Jeu 10	Poireaux à la vinaigrette	Filet de hoki sauce diogenoise Riz basmati	Fruit
Ven 11	Menu alternatif :		
	Macédoine à la vinaigrette	Quiche aux 3 fromages Choux-fleurs	Flan pâtissier

Vacances d'hiver : semaine du 14 au 18 février

Lun 14	Rissolette de veau / Boulgour safrané  		Camembert Compote  pomme-poire
Mar 15	Brocolis  à la crème	Omelette nature  Pommes aillées et persillées 	Petits suisses nature
Mer 16	Pâté de croute de volaille	Spaghettis bolognaise viande hachée : 	Fruit 
Jeu 17	Perles  aux poivrons tricolores	Émincé de poulet  sauce forestière Poêlée aux 4 légumes	Fromage blanc 
Ven 18	Betteraves rouges   vinaigrette	Lieu au beurre citronné Gratin de courgettes	Beignet aux pommes

Semaines du 21 au 29 février

Menu alternatif :

Lun 21	Potage de légumes variés 	Couscous et légumes couscous 	Fruit
Mar 22	Cocktail de la mer 	Sauté de porc* Lentilles au jus  	Yaourt aromatisé
Mer 23	Salade coleslaw 	Paupiette de veau forestière Purée blanche  	Fruit 
Jeu 24	Salade composée 	Dos de cabillaud aux épices du soleil  Riz piémontais 	Fruit
Ven 25	MENU A THÈME : MENU DE LA MONTAGNE 		
	Salade verte vinaigrette	 Tartiflette 	Crème mont blanc au chocolat
Lun 29	Chilicon carné  	Emmental Fruit 	

LÉGENDE :



: recette UPC



: issu de l'agriculture biologique



: viande d'origine française



: menu de substitution

