
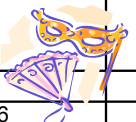


LE RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE



Lundi 01er Février 2016	Mardi 02 Février 2016	Mercredi 03 Février 2016	Jeudi 04 Février 2016	Vendredi 05 Février 2016
Cordon bleu et ketchup Pommes boulangère Fraidou Chantaillou Fruit de saison*	Colombo de porc S/P Emincé de poulet façon colombo Trio de légumes aux carottes jaunes Yaourt aromatisé BIO Crêpe sucrée 	Rôti de veau sauce grand-mère Epinards à la crème / Riz pilaf Pont l'évêque Fruit de saison*	Aiguillette de poulet sauce basilic Haricots beurre Coulommiers Saint Moret Pâtisserie	Haché de cabillaud sauce tomate aux petits légumes Pâtes BIO Petit tourtain Carré frais 1/2 sel Fruit de saison*
Jus de fruits / Yaourt nature / Madeleine	Fruit / Pain / Confiture	Compote / Lait / Marbré	Fruit / Lait / Céréales	Jus de fruits / Pain / Barre de chocolat
Lundi 08 Février 2016	Mardi 09 Février 2016	Mercredi 10 Février 2016	Jeudi 11 Février 2016	Vendredi 12 Février 2016
NOUVEL AN CHINOIS Emincé de poulet à la chinoise Riz aux petits légumes BIO Fromage blanc nature Cocktail de fruits exotiques	MARDI GRAS Steak haché VBF maître d'hôtel Pommes noisette Yaourt aromatisé Beignet 	Paleron de bœuf VBF aux petits oignons Haricots verts provençale / Spaghetti Buchette au lait de mélange Fruit de saison*	Salade quimpéroise Salade de lentilles aux échalotes Crousty de poulet Chou fleur à la crème Fruit de saison*	Salade saveur Salade méridionale Lasagne aux 2 saumons Entremets au chocolat BIO Entremets à la vanille
Fruit / Lait / Gaufre	Fruit / Pain / Rondelé	Jus de fruits / Pain au lait / Confiture	Compote / Lait / Fourré à la fraise	Fruit / Lait / Pain et beurre
Lundi 15 Février 2016	Mardi 16 Février 2016	Mercredi 17 Février 2016	Jeudi 18 Février 2016	Vendredi 19 Février 2016
1/2 Pamplemousse Endives Escalope viennoise et citron Gratin dauphinois BIO Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Radis beurre Concombre alpin Ravioles au chavrou sauce tomate Fruit de saison BIO *	Rôti de veau à l'estragon Jardinière de légumes / Pommes à l'anglaise Edam Fruit de saison*	Carottes râpées maison Choucroute garnie S/P Filet de poulet vallée d'Auge Yaourt nature	Pavé de colin gratiné au fromage Duo de carottes jaunes et oranges à la crème / Semoule Fromage frais fruité Fruit de saison*
Fruit / Lait / Lingot aux amandes	Jus de fruits / Yaourt nature / Moelleux au chocolat	Compote / Pain / Pâte à tartiner	Fruit / Lait / Céréales	Jus de fruits / Pain / Confiture
Lundi 22 Février 2016	Mardi 23 Février 2016	Mercredi 24 Février 2016	Jeudi 25 Février 2016	Vendredi 26 Février 2016
Aiguillette de poulet aux aromates Tortis à la tomate Rond des ducs Fruit de saison BIO *	Mijoté de bœuf VBF aux olives Brocolis au gratin / Pommes lyonnaise Fraidou Fruit de saison*	Salade mélangée Chili con carne Riz Crème dessert	Paupiette de veau dijonnaise Purée de carottes maison Fromage frais nature Fruit de saison*	Céleri rémoulade Pépites de hoki meunière Julienne de légumes et pommes de terre Barre quatre quart et crème anglaise
Jus de fruits / Pain / Barre de chocolat	Compote / Lait / Brownies	Fruit / Lait / Palets bretons	Compote / Croissant	Fruit / Pain / Miel
Lundi 29 Février 2016	Mardi 1er Mars 2016	Mercredi 02 Mars 2016	Jeudi 03 Mars 2016	Vendredi 04 Mars 2016
Salade de maïs aux poivrons Boulettes de bœuf sauce tomate Chou fleur à la crème BIO Fromage blanc nature	Sauté de porc provençale S/P Emincé de volaille provençale Lentilles à la bretonne Coulommiers Fruit de saison*	Rôti de bœuf VBF cornichon Frites Yaourt aromatisé Gaufre chantilly	Hachis parmentier maison Vache picon Compote BIO	Salade bressanne Nugget's de poisson sauce choron Epinards à la crème Fruit de saison*
Compote / Lait / Roulé à la confiture	Jus de fruits / Pain / Pâte à tartiner	Fruit / Pain / Petit moulé	Fruit / Lait / Céréales	Jus de fruits / Yaourt nature / Fourré au chocolat

* Produit de Saison

 Recette réalisée comme à la maison Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement