



# Vos menus du mois de février 2020

Du 3 au 7 février

Du 10 au 14 février

Du 17 au 21 février vacances scolaires zone B

Du 24 au 28 février vacances scolaires zone A et B

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Chandeleur	<p>Céleri en remoulade *<b>Jambon braisé</b> <i>Jambon de dinde braisé</i> Carottes à la crème et pilaf de blé Crème de brebis Crêpe de la chandeleur et sa confiture</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Poisson pané et citron Epinards à la béchamel Yaourt nature sucré  Poire</p>	<p>Thon à la vinaigrette Fricassée de dinde à la grecque Riz blanc  Pavé Val de Saône à la coupe  Kiwi</p>	<p>Soupe de tomates et vermicelles Gratin de poisson Choux-fleurs sauce poulet Camembert à la coupe  Pomme</p>		
	<p>Coquillettes en salade Filet de colin meunière Brocolis sauce mornay Petit suisse nature sucré  Orange</p>	<p> Concombres à la crème Escalope de poulet à l'ancienne Semoule couscous Chanteneige Crème dessert à la vanille</p>	<p> Choux-rouges aux raisins *Echine de porc à la diable <i>Rôti de dinde à la diable</i> Lentilles vertes Rondelé aux trois poivres Flan au caramel</p>	Mardi gras		
	<p>Taboulé à l'oriental  Flamiche picarde Salade verte  Mandubien à la coupe Flan nappé</p>	<p>Salade niçoise Paleron de bœuf sauce mexicaine Haricots beurres  Brie à la coupe  Pomme</p>	<p>Blé en salade Filet de colin sauce hollandaise Carottes façon grand-mère Fromage blanc nature  Banane</p>			
	Végétarien	<p>Salade coleslaw Ailes et manchons de poulet marinés Pommes frites au four  Fromage Le Fromy Velouté fruit</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote *Choucroute garnie aux deux viandes <i>Choucroute garnie</i> Petit moulé aux noix Yaourt aromatisé</p>		Végétarien	<p>Salade de mâche  Hachis parmentier végétal bio Petit Louis  Pot de crème à la cerise</p>
	<p>Betteraves au fromage blanc *Rôti de porc à la crème <i>Rôti de dinde à la crème</i> Riz créole Emmental à la coupe  Banane</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Végétarien</p> <p> Potage de légumes  Spaghetti sauce tomate au soja bio Salade frisée  Roussot des Vosges à la coupe Tarte au chocolat </p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Végétarien</p> <p>*Pâté de campagne et cornichons <i>Médaille de canard et cornichons</i>  Steak haché de bœuf sauce buffalo Purée de potiron Bleu à la coupe  Orange</p>			
<p>Œufs durs à lamayonnaise Boulettes de veau au jus Tortis de couleur Kiri *Liegeois au chocolat <i>Flan au chocolat</i></p>						

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

