





FEVRIER 2019 -
MENUS SELFS



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Vendredi 01/02	Salade verte au surimi	Filet de poisson à la crème	Haricots panachés	Babybel	Crêpe de la chandeleur
Lundi 04/02	Potage de légumes	Omelette	Pommes noisette	Yaourt nature	Pomme
Mardi 05/02	Radis & beurre	Cannellonis	Salade verte	Flan vanille nappé au caramel	
Mercredi 06/02	Salade grecque	Poulet rôti	Carottes braisées	Edam	Millefeuille
Jeudi 07/02		Blanquette de veau	Riz créole	Gouda	Cocktail de fruits
Vendredi 08/02	Potage St Germain (pois cassés)	Filet de lieu Sauce Dugléré	Purée d'épinards	Port Salut	Banane
Lundi 11/02	Taboulé	Chicken wings	Haricots beurre	Crème dessert Chocolat	Clémentine
Mardi 12/02	Salade orange & pamplemousse	Escalope de porc sauce charcutière	Choux fleurs	Vache qui rit	Gaufre liégeoise
Mercredi 13/02	Pâté de campagne Cornichon	Steak haché Sauce moutarde	Poêlée forestière	Mini cabrette	Poire
	MENU ECO RESPONSABLE				
Jeudi 14/02	Salade verte au quinoa	Bolognaise végétale	Spaghettis	Fromage blanc	
Vendredi 15/02	Potage de légumes	Filet de poisson	Riz façon cantonnais	Galet de la Loire	Ananas au sirop
Lundi 18/02		Cordon bleu	Purée Crécy (carottes)	Mimolette	Éclair au chocolat
Mardi 19/02	Filet de maquereaux à la moutarde	Boulettes de bœuf Sauce orientale	Semoule	Leerdammer	Orange
Mercredi 20/02	Salade de concombres	Rôti de veau	Gratin de brocolis	Yaourt bulgare	Kiwi
Jeudi 21/02	Céleri rémoulade	Sauté de dinde Sauce normande	Penne & gruyère râpé		Compote
Vendredi 22/02	Bouillon de poule Vermicelle	Brandade de morue	Salade verte	Chevretine	Clémentine
	VACANCES D'HIVER				
Lundi 25/02		Steak haché Sauce au poivre	Petits pois jeunes carottes	Ile flottante	Biscuit
Mardi 26/02	Salade de betteraves	Escalope viennoise	Purée de céleri	Fromage frais	Pomme
Mercredi 27/02	Carottes râpées à l'orange	Rôti de dindonneau	Haricots beurre	Port Salut	Flan pâtissier
Jeudi 28/02	Salade d'endives	Bœuf bourguignon	Pommes vapeur	Brin d'affinois	Banane

* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

 Produits issus de l'agriculture biologique
 Jardin de pays une origine régionale inscrite dans un rayon de 200 kms

 Fait maison
 Viande Label Rouge

 Lutte contre le gaspillage alimentaire

 Légumes cultivés 100% en France