

Menus scolaires 5 composantes





Semaine du 1 Février au 5 Février 2021

		Menu végétarien	La fête des crêpes	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres (IIII)	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Velouté de champignons	Carottes et pommes fruit vinaigrette curry	Céleri rémoulade	Chou rouge Vinaigrette à la framboise	Crêpe au fromage
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Cabillaud de merlu sauce crème	Sauté de veau sauce marengo	Curry d'épinards,Pois chiche,Riz	Bifteck haché Charolais sauce bordelaise	Sauté de dinde au curry
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
Purée de pois cassés	Riz AB	Batavia fraiche	Haricots beurre	Carottes sautées et Pommes de terre
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Mimolette	Camembert	Saint Paulin	Fraidou	Fromage blanc nature sucré différemment au choix : sucre, sucre roux ou confiture
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Poire AB	Crème dessert vanille	Banane	Crêpe nature sucrée et confiture de fraises	Orange AB
Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Compote de pomme Jus d'orange Moelleux au citron	Sirop de fraise Croissant Yaourt à boire	Lait nature Céréales riz soufflé au chocolat	Jus multifruits Kiwi Pain et confiture	Lait aromatisé fraise Pain et pâte à tartiner BIO







Pain frais fabriqué par un artisan de la Ville à base de farine de tradition française Label Rouge



