



	DU 3 AU 7 FÉVRIER	DU 10 AU 14 FÉVRIER	DU 17 AU 21 FÉVRIER	DU 24 AU 28 FÉVRIER
Lundi	Betteraves, noix et salade (M) Sauté de porc aux olives(M) S/V : Hoki meunière Haricots verts Six de Savoie Clémentines	Velouté de carottes(M) Escalopes de veau S/V : Pané fromage Haricots beurres Fromage blanc Orange	Haricots blancs vinaigrette Chipolatas grillées S/V : Boulette soja Coquillettes Orange	Concombre à la crème Spaghettis en carbonara de légumes (M) Fromage Tarte coco
Mardi	Salade de lentilles Filet colin persillé(MSC) Purée de carottes(M) Yaourt nature Biscuit	Taboulé aux légumes Cubes de colin sauce hollandaise (MSC) Gratin de Choux-fleurs Petit-suisse Compote pomme/coing	Potage légumes frais (M) Bolognaise végétales <i>(pois chiche légumes pois gourmand)(M)</i> Riz Chanteneige Bananes	Salade verte ciboulette Bœuf bourguignon (M) Et pommes de terre (bio) S/V : Omelette fromage Crumble aux fruits
Mercredi	Terrine de légumes Quenelles sauce tomate Chou romanesco Laitage Fruits	Salade de pois chiches(bio)(M) Beignets calamars Riz basmati(bio) Coulommiers Salade de fruits frais(M)	Mortadelle S/V : Salade haricots Dos de colin(MSC) estragon Patate douce Fromage Chausson aux pommes	Cœur de palmier Filet de poulet S/V : Filet colin Printanière fr légumes Fromage Compote
Jeudi	Soupe de potiron (M) Escalope de dinde au jus S/V : Filet de cabillaud Haricots cocos Kiri Banane	MENU MEXICAIN  Guacamole et nachos feuilleté aux graines(M) Pain pitas végétariens(M) Pastels de tres leche(M)	Salade de pommes de terre(M)(bio) Echine porc rôties S/V : Œufs gratinés Carottes sautées Yaourt fève tonka Madeleine	Salade composée Quiche lorraine Brocolis (M) S/V : Quiche et salades composées Yaourt Fruits
Vendredi	Salade de riz (M) Hoki meunière et petits pois Fromage Crêpes sucre	Choux-fleurs sauce tartare(M) Coti demi-sel flageolet S/V / feuilleté chèvre Comté Liégeois	Carottes vinaigrettes / pomme(M) Pilon poulet rôti S/V : Hoki pané Frites Fromage Fruits de saison	Pates au surimi Steak hachés/poêlé campagnarde S/V : Fallafel Fourme d'Ambert (AOC) Iles flottantes (M)

Menu des élèves de l'école des Prés Calards

S/V : sans viande

M : Fait Maison

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

