




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

