

RESTAURANT SCOLAIRE - CORBEILLES EN GÂTINAIS

MOIS DE FEVRIER 2019

MENU VEGETARIEN	mar 04 févr	mer 05 févr	MENU RACLETTE	ven 07 févr
 Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Rouleau de surimi mayonnaise	Salade composée (s.verte, œuf dur, mais, h.verts, carottes râpées)	Salade de pomme de terre au cervelas (pdt, cervelas, tomate, échalote, persil) <i>Œuf dur mayonnaise</i>
Œufs florentines (plat complet)	Steak haché Haricots verts	Chipolatas <i>Nuggets de poisson</i>	Raclette avec pomme de terre vapeur (plat complet)	Filet de colin meunière
	<i>Brandade de morue</i> <i>Salade verte</i>	Flageolets	<i>Pané de blé fromage épinards /</i> <i>Pommes de terre raclette</i>	Ratatouille
 Carré de ligueil 	Yaourt aromatisé	 Tomme Pyrénées	Yaourt nature sucré	Cantafrais
Crème dessert chocolat	Biscuits Palmiers	Liégeois vanille	 Cake aux myrtilles	 Pomme 
lun 10 févr	 mar 11 févr	mer 12 févr	MENU VEGETARIEN	ven 14 févr
 Céleri rémoulade	Salade marco polo (pâtes, surimi, concombre, tomate)	 Coleslaw vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	Galantine de volaille <i>Œuf dur mayonnaise</i>
Haché au veau <i>Filet de hoky sauce poivrons</i>	<i>Sauté de bœuf au paprika</i> <i>Beignets de calamars</i>	Pâtes façon bolognaise (plat complet) <i>Paupiette du pêcheur / Pâtes</i>	Aiguillettes de blé pané	Gratiné de poisson à la provençale
Purée	<i>Carottes persillées</i>		Haricots blancs	Rousties de légumes
Fraidou	<i>Fromage bio</i>	Vache picon	 Emmental	Pavé 1/2 sel
Flan nappé caramel	<i>Compote</i>	Beignet Pomme	 Kiwi	 Gâteau au chocolat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 **CRUDITÉS**

 **DESSERTS MAISON**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **PRODUITS LOCAUX***
*(cuisine de Poitiers 86)

 **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

En bleu: variante sans viande



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises