



## Menus des scolaires et accueils de loisirs – FEVRIER 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 31 au 4/02/2022</b>	Pomelo au sucre filet de hoki sauce tartare brocolis et pommes de terre à la graine de moutarde yaourt aux fruits Pain *	concombre en vinaigrette pâtes *carbonara* Emmental râpé fruit pain *	<u>Menu végétarien</u> Céleri rémoulade boulette de légumineuses BIO et végétales courgettes rôties Flamby	macédoine au thon navarin d'agneau * Haricots verts banane pain *	filet de merlu puttanesca riz pilaf chanteneige Fruit de saison pain *
<b>Goûter</b>	biscuit petit beurre/fruit/lait	yaourt nature pain beurre confiture	viennoise beurre chocolat/lait	céréales/compote lait	pain vache qui rit fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 7 au 11/02/2022</b>	<u>Menu végétarien</u> salade verte emmental sauce * Dhal de lentilles corail Riz fruit de saison Pain *	Carottes râpées poisson meunière choux fleur au beurre Riz au lait * pain *	moussaka * mâche vinaigrette Mimolette banane	<u>Repas à thème : Les hauts de France</u> salade d'endives au Maroilles carbonade de bœuf* pommes frites compote pain *	potage de potirons au kiri filet de colin hollandaise petit pois/carottes au beurre fruit de saison pain *
<b>Goûter</b>	pain confiture/beurre lait au sirop de fraise	pain au lait barre de chocolat fruit de saison	pain fromage jus de fruit	Sablés et Yaourt fruit de saison	fourré à la confiture lait chocolat

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 14 au 18/02/2022</b>	<u>Menu végétarien</u> omelette façon créole riz à la tomate comté fruit de saison Pain *	salade verte sauce citron sauté de bœuf* aux olives choux de bruxelles/PDT crème dessert vanille pain *	concombre sauce gingembre tartiflette S/P : tartiflette à la volaille * yaourt aux fruits poire	filet de hoki dugléré courgettes et semoule camembert fruit pain *	<u>Repas à thème : l'Italie</u> antipastis (courgette/aubergine/poivron) pâtes à la bolognaise* Parmigiano reggiano fruit de saison pain *
<b>Goûter</b>	biscuit oreo/fruit lait	yaourt nature pain beurre confiture	Beignets aux pommes/lait	céréales/compote lait	pain vache qui rit fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 21 au 25/02/2022</b>	saucisse de francfort* duo de haricots beurre/blancs gouda fruit de saison Pain *	emincé de choux verts/raisins secs vinaigrette Steak haché de bœuf* cheddar Pommes rôties aux épices fruit pain *	betteraves cubes blanquette de veau* riz pilaf faisselle coulis fruits rouges	<u>Menu végétarien</u> pavé de légumineuses sauce cocktail poêlée méridionale carré de l'est tarte au citron pain *	salade verte sauce échalotes paella (poulet*/fruits de mer) fruit pain *
<b>Goûter</b>	yaourt nature pain confiture beurre/fruit	céréales miel/lait compote	fruit de saison pain beurre chocolat/lait	yaourt nature pain au lait crème de marrons/fruits	fruit de saisons pain beurre chocolat /lait

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*