



MENU RESTAURATION SCOLAIRE FEVRIER 2010

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 1 AU 5 FEVRIER 2010</b>				
Taboulé Cordon bleu Choux fleur sauce Mornay Tomme noire Banane <b>Bâton de chocolat + pain</b>	<b>CHANDELEUR</b> Tortillas chips au guacamole et surimi Chifféri rigate au boeuf Crêpes Bio au chocolat <b>Babybel rouge + pain</b>	Soupe verte à la vache qui rit Steack hâché façon bouchère Poêlée de légumes Comté Orange <b>Pâte à tartiner + pain</b>	Carottes râpées vinaigrette Filet de merlu sauce dieppoise Rizotto au curry Mini bonbel Ananas en barre <b>Compote à boire + pain</b>	Betteraves et maïs vinaigrette Sauté de porc à la crème Pommes vapeur persillées Fromage blanc + confiture Biscuit <b>Lait chocolaté + pain</b>
<b>SEMAINE DU 8 AU 12 FEVRIER 2010</b>				
Coupelle de volaille Omelette au fromage Pommes rissolées Flan au caramel Mandarine <b>Camembert + pain</b>	Salade pommes de terre, thon Sauté de boeuf sauce tomate Duo de haricots Bio Fromage blanc nature + miel Bio Mirabelles au sirop <b>Tranche de cake aux fruits</b>	Potage minestrone Sauté de veau à la milanaise Tagliatelles fraîches Carré frais Kiwi <b>Yaourt à boire</b>	Choux blancs au gouda et noix Paëlla de la mer Petit chamois d'or Compote de pomme <b>Pâtes de fruits + pain</b>	Taboulé de quinoa et semoule Cuisse de poulet au jus Epinards et P. de terre au cantadou Saint Paulin Nashi <b>Confiture + pain</b>
<b>SEMAINE DU 15 AU 19 FEVRIER 2010</b>				
Oeufs mayonnaise Hâché de volaille gratiné Poêlée ratatouille et riz Yaourt nature sucré Bio Fruit <b>Biscuit</b>	Concombre à la crème Chipolatas de porc Spaghettis + râpé Merveilles <b>Yaourt mixé + biscuit</b>	<b>LE JAPON</b> MISO (soupe de légumes) TORI (brochettes de poulet) YAKI UDO (nouilles sautées) DEZATO (tarte au chocolat) <b>Yaourt à boire + pain</b>	Mortadelle Pavé de saumon + citron Gratin de brocolis et P. de terre Yaourt vanille Bio Banane <b>Pâte à tartiner + pain</b>	Coleslaw Sauté de boeuf aux champignons Petits pois carottes Saint Môret Mousse au chocolat <b>Pain au lait aux pépites chocolat</b>
<b>VACANCES</b>				
<b>SEMAINE DU 22 AU 26 FEVRIER 2010</b>				
Potage Nuggets de poisson Haricots verts persillés Yaourt à la fraise Bio Kiwi <b>Kiri golo + pain</b>	Potage Hamburger Frites Yaourt nature sucré Poire au sirop <b>Confiture + pain</b>	Soupe de pois chiches Escalope de poulet à la crème Tagliatelles en piperade Brie Salade de fruits <b>Pâtisserie</b>	Tomates aux dès d'emmental Parmentier de poisson Petits suisses natures sucrés Tarte normande <b>Compote à boire + pain</b>	Crevettes cocktail + salade verte Tajine d'agneau Semoule Crème dessert vanille Fruit <b>Coupelle de fruits + biscuit Bio</b>

Les Cuisines Municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché  
Tout en respectant l'équilibre alimentaire.



PAIN FOURNI PAR UNE BOULANGERIE  
ARTISANALE TALENCAISE



VBF = Viande Bovine Française  
VPF = Viande Porcine Française

\* = Plat contenant du porc