

MENUS du 3 au 14 février 2020

Restaurant scolaire La Haye Fouassière

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 3 au 7 février 2020



Potage de légumes	Terrine de légumes		Radis beurre	Carottes râpées
Sauté de porc à la tomate	Sauté de dinde aux herbes		Pasta sauce basilic et pignon de pin	Pavé de lieu
Haricots plats	Lentilles		Emmental	Mousseline de céleri
Tomme blanche			Fruit de saison*	Compote de pommes
Crêpe au sucre	Fruits de saison*			

Du 10 au 14 février 2020

Salade de mâche croustons et maïs	Houmous de pois chiches		Salade marco polo	Tarte aux poireaux
Cordon bleu de dinde	Nugget's de blé		Steak haché	Blanquette de poisson
Pomme de terre rissolées	Poêlée de légumes		Carottes rondelles	Brocolis
Brie				Yaourt nature sucré
Fruits de saison*	Fruits de saison*		Fruits de saison*	Sablé de retz

Bonnes vacances

Menu végétarien

"Cuisiné maison"



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)