

MENUS du 1er au 19 février 2021

Restaurant scolaire - La Haie Fouassière

LUNDI

MARDI

MERCREDI

















JEUDI

VENDREDI

du 1er au 5
février 2021

du 8 au 12
février 2021

du 15 au 19
février 2021

Radis beurre	Salade paysanne		Potage de légumes	Salade de mâche, jambon et emmental
Aiguillette de poulet sauce crème 	Filet de lieu sauce citron*		Steak de soja	Poisson meunière
Gratin de chou fleur et panais	Carottes rondelles 		Frites	Haricots verts 
Petit suisse 				Yaourt nature
Petit beurre	Fruits de saison*		Fruits de saison* 	Madeleine
Carottes râpées 	Macédoine de légumes		Potage de légumes	Salade frisée croûtons emmental
Cordon bleu 	Paupiette de veau 		Pavé de colin au citron*	Mousseline de pois cassés et pommes de terre
Flageolets	Ratatouille 		Semoule couscous 	
	Comté		Saint Môret	
Compote de pommes	Fruits de saison*		Fruits de saison*	Yaourt aromatisé 
Taboulé oriental	Rillettes de porc		Salade de blé œuf maïs	Potage de légumes
Poulet rôti 	Cordons bleu		Filet de colin	Parmentier végétal
Haricots beurre	Riz créole		Epinards béchamel 	Salade verte
Edam 			Brie	
Liégeois vanille	Fruits de saison* 		Eclair chocolat	Fruits de saison* 
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)