MENUS du 1er au 19 février 2021 **Restaurant scolaire - La Haie Fouassière**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1er au 5 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 choux fleur et panais	Carottes rondelles		Frites	Haricots verts
	Petit suisse				Yaourt nature
	Petit beurre	Fruits de saison*		Fruits de saison*	Madeleine
du 8 au 12 février 2021	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
du 15 au 19 février 2021	Taboulé oriental	Rillette de porc		Salade de blé œuf maïs	Potage de légumes
	Poulet rôti	Cordons bleu		Filet de colin	Parmentier végétal
	Coquillettes	Riz créole		Epinards béchamel	Salade verte
	Emmental			Brie	
	Pomme	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)