






















Le menu des enfants du 21 février a été réalisé par les élèves du groupe scolaire DU COTEAU lors de la dernière commission "menus".

Semaine 6	lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
Entrée	Salade mêlée	Menu Nouvel an Chinois Samossa aux légumes Emincés de porc au caramel Riz cantonnais Nashi	Potage du Barry	Salade de pois chiches	Betteraves râpées vinaigrette
Plat	Escalope de dinde à la basquaise 		Omelette nature 	Blanquette de veau	Filet de Hoki au fenouil 
Accompagnement	Cotes de blettes gratinées		Haricots verts à l'ail	Carottes Vichy	Pommes de terre Bio vapeur 
Produit laitier	Demi-chèvre		Tomme blanche	Fromage blanc	Comté
Dessert	Crêpe		Fruit Bio 	Banane	Compote de pêche (pot)
Semaine 7	lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
Entrée	Poireau vinaigrette aux herbes	Cèleri Bio Râpé aux noix 	Salade de cœur de palmiers	Potage crécy	Endives au bleu
Plat	Moules	Cote de porc charcutière 	Rosbif 	Filet de colin au beurre citronné 	Sauté de dinde à la coriandre 
Accompagnement	Frites	Chou-fleur	Coquillettes	Epinards à l'ail	Lentilles vertes
Produit laitier	Yaourt nature	Camembert	Cantal	Fromage blanc aux fruits	Emmental Bio 
Dessert	Poire conférence	Semoule au lait	Clémentines	Kiwi	Pruneaux au sirop
Semaine 8	lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
Entrée	Potage de courgettes au Boursin	Carottes râpées aux raisins	Crêpe au fromage	MENU DES ENFANTS Salade verte et fromage de chèvre Spaghetti Bolognaises et emmental râpé Duo de mangue et ananas au sirop	Chou rouge vinaigrette
Plat	Cabillaud à la crème d'aneth 	Travers de porc au miel 	Roti de dinde au curry 		Sauté d'agneau aux épices
Accompagnement	Petits pois	Riz créole Bio 	Potiron rôti		Julienne de légumes
Produit laitier	Kiri	Yaourt arôme	Petit suisse aux fruits		Carré
Dessert	Pomme	Abricot au sirop	Fruit Bio 		Flan pâtissier
Semaine 9	lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
Entrée	Betteraves à la ciboulette	Radis croq'au sel	Potage aux 5 légumes	Salade de maïs	Melon jaune
Plat	Raie persillée	Tartiflette 	Filet de saumon à l'huile d'olive	Poulet rôti 	Emincés de bœuf au cidre 
Accompagnement	Quinoa Bio pilaf 	Yaourt aux fruits	Brocolis	Haricots beurre	Flageolets
Produit laitier	Gouda	Yaourt aux fruits	Brie	Petit suisse nature	Pyrénées
Dessert	Ananas	Mirabelles	Orange	Kiwi	Compote de pomme Bio 

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

 Viande d'origine française

 Œufs d'origine française



Poisson issu de la filière pêche durable

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques