



RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 19 au 23 février 2024

DEJEUNER

DINER

LUNDI 19-févr	tomates/maïs à l'échalotte/friand fromage/poireaux vinaigrette sauté de porc à la bretonne/paupiette de veau/végé semoule/chou fleur persillé Fromage / yaourt nature chausson aux pommes/mousse au citron/fruits	œuf mayonnaise croque-monsieur salade verte Fromage / yaourt nature brassé aux fruits
MARDI 20-févr	crème Dubarry (potage)/salade composée poulet à la coco/poisson sauce créole riz pilaf/achard de légumes fromage/yaourt nature coupe martiniquaise/clafoutis/fruits	verrine de betteraves à l'orange lasagnes à la bolognaise fromage/yaourt nature île flottante au caramel
MERCREDI 21-févr	œuf mimosa/rillettes/salade composée rôti de porc au porto/steak haché grillé/végé poêlée forestière/coquillettes Fromage / yaourt nature fromage blanc fermier/tarte bourdaloue/fruits	salade de tomates et maïs tartiflette salade verte Fromage / yaourt nature crème au praliné
JEUDI 22-févr	salade de riz au thon/crudités/macédoine de légumes blanquette de dinde/langue de bœuf sauce piquante purée/poêlée de carottes et champignons Fromage / yaourt nature tartelette aux fruits/yaourt aux fruits/fruits	pâté en croûte escalope viennoise sauce tomate céréales fromage/yaourt nature gâteau millionnaire
VENDREDI 23-févr	crêpes jambon fromage/comcombres à la crème/mousse de canard filésime de colin/palette à la diable épinards à la crème/pommes grenaille Fromage / yaourt nature desserts variés/fruits	

Le proviseur
M. LOYARD

La gestionnaire
S. DEGUEN