



Ecole élémentaire – Février 2012



- la viande de bœuf (VBF)
- les yaourts naturels
- la farine, le blé, le gros sel,
- des fruits, du fromage...

lundi 30 janvier		mardi 31 janvier		jeudi 02 février		vendredi 03 février	
1er Menu Radis beurre Rôti de bœuf BIO Pommes noisettes et salade Gouda Ananas au sirop	2ème Menu Chou blanc Bourguignon (bœuf BIO) Pommes noisettes Saint Paulin Compote de pommes	1er Menu Pommes de terre et thon Sauté canard sœ crême Haricots verts Crème dessert chocolat Fruit	2ème Menu Céréales BIO radis/milanette Blanquette de dinde Carottes Vichy Yaourt BIO Fruit	1er Menu Carottes râpées Sauté de porc Salsifis Crème de gruyère Crêpe confiture	2ème Menu Endives aux noix Rôti de porc Choux Bruxelles en gratin Fromage frais nature Crêpe confiture	1er Menu Poireaux et tomate Spaghettis carbonara Lait gélifié vanille Fruit BIO	2ème Menu Chou fleur vinaigrette Spaghettis carbonara Mousse au chocolat Fruit BIO
				Mets sans porc : steak hâché BIO		Mets sans porc : sauce carbonara à la dinde	
lundi 06 février		mardi 07 février		jeudi 09 février		vendredi 10 février	
1er Menu Betteraves râpées Sauté de poulet aux raisins Mousseline de céleri Crème anglaise Pudding	2ème Menu Salade verte emmental Blanc poulet sœ suprême Julienne de légumes Petit suisse aux fruits Tourteau au fromage blanc	1er Menu Artichaut et tomate Goulash (bœuf BIO) Céréales BIO Fromage ail/fines herbes Fruit	2ème Menu Salade Barima Steak haché BIO Farfalles Fromage à la crème Fruit	1er Menu Croisillon au fromage Omelette Ratatouille Saint Nectaire Fruit	2ème Menu Pizza Merguez Purée crécy Fromage de chèvre Fruit	1er Menu Chou rouge Colin sauce citron Pommes de terre vapeur Emmental BIO Compote de poires	2ème Menu Pamplemousse Filet sauce crevettes Semoule Emmental BIO Abricots au sirop
				Mets sans porc : steak haché BIO			
lundi 13 février		mardi 14 février		jeudi 16 février		vendredi 17 février	
lundi 20 février		mardi 21 février		jeudi 23 février		vendredi 24 février	
VACANCES SCOLAIRES							
lundi 27 février		mardi 28 février		jeudi 01 mars		vendredi 02 mars	
1er Menu Pamplemousse Sauté de porc provençal Frites Camembert BIO Cubes de pêche	2ème Menu Radis beurre Jambon blanc Frites Camembert BIO Compote pomme banane	1er Menu Salade de riz Rôti de veau Mousseline de choux fleurs Edam Fruit	2ème Menu Céréales BIO surimi Sauté d'agneau Petits pois Cantal Fruit	1er Menu Avocat Steak haché BIO Haricots beurre Fromage blanc Roulé à la framboise	2ème Menu Chou rouge Bœuf BIO au paprika Courgettes en gratin Crème dessert chocolat Moelleux au lait	1er Menu Haricots verts vinaigrette Filet meunière Coquillettes Fromage des Pyrénées Fruit	2ème Menu Cœurs de palmier Filet sauce beurre blanc Blé BIO Fournol Fruit
				Mets sans porc : sauté de dinde			

COMPOSITION
DES PURÉES

PURÉE FLORENTINE :
Pommes de terre et
épinards hachés

PURÉE CRÉCY :
Pommes de terre et
carottes

PURÉE ST GERMAIN :
Pommes de terre
et pois cassés

COMPOSITION
DES SALADES

SALADE GAULOISE :
Betteraves cuites, pom-
mes, endives, soja,
emmental et noix

SALADE PICARDE :
Endives, mâche,
betteraves et comté

SALADE PACIFIQUE :
Salade verte, concombre,
pamplemousse,
céleri branche,
maïs et pomme

SALADE NANTAISE :
Mâche et
betteraves

SALADE COLESRAW :
Choux blancs et
carottes râpées
mayonnaise

SALADE MILANETTE :
Salade verte, mimolette

SALADE BARIMA :
Cœur de palmier, surimi

SALADE BRETONNE :
artichaut, choux fleur
et carottes

Menu susceptible de variations sous réserve d'approvisionnement

