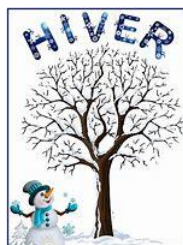


MENUS du 21 Janvier au 15 Février 2019

Restaurant scolaire « Le Petit Prince »

(sous réserve de modifications)



Lundi 21 janvier 2019	Mardi 22 janvier 2019	Mercredi 23 janvier 2019	Jeudi 24 janvier 2019	Vendredi 25 janvier 2019
Feuille de chêne aux dés d'emmental Paupiette de veau Haricots beurre Mousse au chocolat au lait BBC (BleuBlancCoeur)	Cervelas / riz Côtelette de porc ferme de la Moinerie Flageolets Chavrou 30gr Fruit de saison	Tomates au thon Langue de bœuf sauce tomate Pommes de terre vapeur Fromage portion au choix Galette des rois frangipane	Potage de légumes et croûtons Steak haché de bœuf Frites Camembert Cocktail de fruits frais/biscuit	Concombre bio Omelette bio aux lardons et pommes de terre Salade verte Fromage portion au choix Fruit de saison bio
Lundi 28 janvier 2019	Mardi 29 janvier 2019	Mercredi 30 janvier 2019	Jeudi 31 janvier 2019	Vendredi 1 ^{er} février 2019
Pamplémousse Escalope de dinde sauce Normande Riz bio safrané Entremet au chocolat	Salade de betteraves bio à la ciboulette et saucisson à l'ail Hachis Parmentier Salade verte Cantafruits 16.66gr Banane	Endives aux lardons Aiguillette de poulet Chou-fleur en gratin Crème Mont-Blanc / biscuit	Potage velouté de butternut bio Sauté de porc BBC Lentilles bio / carottes bio Emmental Fruit de saison	Concombre bio Poisson Meunière Riz bio au chorizo Edam Crêpe à la confiture
Lundi 4 février 2019	Mardi 5 février 2019	Mercredi 6 février 2019	Jeudi 7 février 2019	Vendredi 8 février 2019
Carottes Jurassiennes Spaghettis Bolognaises Salade verte Entremet vanille au lait BBC - chantilly	Salade de pommes de terre au thon Boulette d'agneau sauce Curry Haricots verts Chanteneige 16.25gr Fruit de saison	Concombre à la crème Galette / saucisse Salade verte Emmental Cocktail de fruits frais	Potage de légumes à la Vache qui Rit Blanc de poulet Frites Compote bio / biscuit	Saucisson sec Filet de lieu frais Boulgour Cantal Fruit de saison bio
Lundi 11 février 2019	Mardi 12 février 2019	Mercredi 13 février 2019	Jeudi 14 février 2019	Vendredi 15 février 2019
Tomates au thon Boulettes de bœuf sauce tomato grill Pâtes tortis aux légumes Yaourt fermier St Rieul	Salade aux croûtons et lardons Saucisse ferme de la Moinerie Petits pois à la Française Semoule au lait	Carottes râpées au citron Chili con carne Riz basmati Cantafruits Barre glacée	Pépinettes océanes Cuisse de poulet fermier (ferme Marie-Jeanne) Haricots beurre Cantal 20gr Cocktail de fruits frais / biscuit	Friand au fromage / salade verte Paëlla de poisson Riz bio / garniture Gouda Fruits de saison bio

Le Restaurant Scolaire de Quévert peut être exceptionnellement amené à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.