

MENUS du 22 janvier au 16 février 2018

Restaurant scolaire « Le Petit Prince »

(sous réserve de modifications)



Lundi 22 janvier 2018	Mardi 23 janvier 2018	Mercredi 24 janvier 2018	Jeudi 25 janvier 2018	Vendredi 26 janvier 2018
Feuille de chêne aux dés d'emmental Paupiette de veau Haricots beurre Fromage portion au choix Mousse au chocolat	Salade de cervelas et riz Côtelette de porc ferme de la Moinerie Flageolets Mini Babybel rouge 22gr Fruit de saison	Tomates au thon Langue de bœuf sauce tomate Pommes de terre vapeur Galette des rois frangipane	Potage de légumes et croûtons Steak haché de bœuf Frites Camembert Cocktail de fruits frais / biscuit	Lentilles et tomates en salade Omelette aux lardons et pommes de terre Salade verte Fromage portion au choix Fruit de saison bio
Lundi 29 janvier 2018	Mardi 30 janvier 2018	Mercredi 31 janvier 2018	Jeudi 1 ^{er} février 2018	Vendredi 2 février 2018
Pamplemousse Escalope de dinde sauce Normande Riz bio safrané Entremet au chocolat	Salade Armor (chou-fleur, tomates, maïs, œuf, emmental) Hachis Parmentier Salade verte Cantafrais 16,66gr Banane	Endives au jambon Aiguillette de poulet Chou-fleur en gratin Crème Mont-Blanc / biscuit	Potage velouté de butternut bio Rôti de porc fermier Lentilles bio / carottes bio Emmental Fruit de saison	Poisson Meunière Riz bio au chorizo Edam Crêpe fourrée au chocolat
Lundi 5 février 2018	Mardi 6 février 2018	Mercredi 7 février 2018	Jeudi 8 février 2018	Vendredi 9 février 2018
Carottes Jurassiennes Spaghettis Bolognaise Salade verte Entremet à la vanille / 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 Ananas	Potage de légumes à la Vache qui Rit Blanc de poulet Frites Compote bio / biscuit	Saucisson sec Filet de lieu frais Boullgur Cantal Fruit de saison bio
Lundi 12 février 2018	Mardi 13 février 2018	Mercredi 14 février 2018	Jeudi 15 février 2018	Vendredi 16 février 2018
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 Chanteneige fouetté 25g Crêpe au sucre	Carottes râpées au citron Chili con carne Riz Basmati Fromage blanc	Pépinettes Océanes Cuisse de poulet Haricots beurre Cantal 20gr Cocktail de fruits frais / biscuit	Friand au fromage / salade verte Paëlla de poisson Riz bio / garniture Gouda Fruit 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.