

# MENU

## Lundi 11 février 2019

Salade verte  
 Velouté de légumes  
 Tomates/Mozzarella  
 Salade Fandango

Brochette de dinde au curry  
 Vol au vent

Boulgour  
 Carottes sautées

Yaourt

Salade de fruits  
 Poire  
 Boléro  
 Tarte citron



## Mercredi 13 février 2019

Champignons à la grecque  
 Salade flamande  
 Salade Waldorf

Spaghettis Bolognaise  
 Spaghettis Cube de poisson

Yaourt

Salade de fruits  
 Pomme  
 Tropicane

## Mardi 12 février 2019

Macédoine  
 Charcuterie  
 Chou rouge à l'ancienne  
 Salade exotique

Rôti de Porc  
 Beignets de calamars

Courgettes à la Provençales  
 Riz

Fromage

Compote  
 Orange  
 Parte aux pralines  
 Far Breton



## Vendredi 15 février 2019

Salade Américaine  
 Salade Cantonaise  
 Salade Strasbourgeoise  
 Tomates

Paupiette de veau  
 Pavé de poisson

Poêlée Villageoise  
 Purée de Potiron

Yaourt

Salade de fruits  
 Sundae Vanille  
 Tarte flan  
 Tarte myrtilles

## Jeudi 14 février 2019

Salade verte  
 Quiche saumon épinards

Fricassée de volaille  
 Filet de lieu noir

Gratin dauphinois  
 Brocolis

Fromage

Compote  
 Ananas  
 Eclairs  
 Crème de marron

















L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

R. SAVEY