

MENUS VEGETARIENS

VACANCES SCOLAIRES

DATE / JOURS	Du 31 Janvier au 4 Février	Du 7 au 11 Février	Du 14 au 18 Février	du 21 au 25 Février
LUNDI	Coleslaw # Sauté d'agneau Petits pois carottes Yaourt BIO #	Salade d'Ebly Poulet rôti Gratin de chou fleur Fruits de saison #	Salade composée Gratin riz courgettes mozzarella Fruits de saison #	Carottes râpées # Saucisettes Lentilles au jus Crème dessert BIO #
GOUTER	NOUVEL AN CHINOIS	Compote + barre céréales	Brioche maison au chocolat	
MARDI	Salade Vietnamienne # dés fromage Nouilles sautées aux légumes Dessert chinois.	Potage de vermicelles Œufs à la coque Crumble de potiron au chèvre Fruits de saison #	Salade verte # Couscous Semoule / légumes Yaourt brassé BIO #	Salade verte dès de mimolette # Blanquette de veau aux champignons Riz Compote
GOUTER		Pain + chocolat		
MERCREDI	Roulade aux olives Escalopes de dinde à la crème Ebly / champignons Fruits de saison #	Salade verte # Linguines à la bolgnaise végétarienne Fromages blanc BIO #	Endives dès de Gouda Roti de dinde Poêlée Normande Tarte pommes maison	Betteraves vinaigrette Raviolis de bœuf gratinés Haricots verts sautés Flan BIO #
GOUTER	Crêpes + Nutella	Bananes + biscuits	Pain + Fromage	Gâteau maison
JEUDI	Salade verte # Boeuf bourguignon au carottes Coquillettes Liégeois BIO #	Carottes râpées # Roti de veau Purée de pommes de terre Fruits cuits	Betteraves vinaigrette Raviolis de bœuf gratinés Haricots verts sautés Fromage blanc BIO #	Tarte aux 3 fromages Sauté de lapin Duo haricots verts / champignons Fruits de saison #
GOUTER		Pain + Fromage	Fruits de saison # + Bichoco	
VENDREDI	Pizza maison au 3 fromages Poisson meunière Epinards à la crème Fruits de saison #	Velouté Potiron carottes Saumon sauce curry Pommes vapeur Fruits de saison #	Taboulé Gratin de poissons Blettes à la Provençale Fruits de saison #	Salade endives noix, bleu d'Auvergne # Spaghettis aux légumes et buratta Fruits au sirop
GOUTER		Gâteau maison	Pain + barre de chocolat	


