

FÉVRIER 2020



MENUS ALSH

Mercredi 05 février

Bouillon de vermicelles, croûtons, emmental râpé

Ragoût de bœuf

Gratin de butternut

Petits suisses sucrés

Goûter: compote + crêpe au sucre

Mercredi 12 février

Pâté de campagne, cornichons

Filet de colin meunière

Gratin de chou-fleur

Fromage*

Compote

Goûter : fruit* + biscuit*

Mercredi 19 février

Betteraves

Saucisse

Poêlée de légumes*

Fromage*

Fruit de saison

Goûter : compote* + pain + chocolat

Jeudi 06 février

Sardines à l'huile

Rôti de porc, sauce charcutière

Pommes de terre grenaille

Fromage*

Fruit de saison*

Jeudi 13 février

Menu végétarien

Soupe de pois chiches à la tomate

Galette de sarrasin aux champignons, et au fromage frais à l'ail et fines herbes

Salade

Poire au chocolat

Jeudi 20 février

Menu végétarien

Duo de choux, raisins secs, fromage

Couscous végétarien

aux légumes d'hiver

Fruit de saison*



Vendredi 07 février

Menu végétarien

Salade verte, endive, fromage et pomme

Gratin de ravioles aux champignons

Yaourt à boire

Vendredi 14 février

Menu chinois

Salade de chou chinois au surimi

et germes de soja

Canard laqué

Riz cantonais

Beignet de pomme



Vendredi 21 février

Menu de la mer

Soupe de poisson,

croûtons et fromage râpé

Beignets de calamar

Julienne de légumes, riz

Glace



Lundi 03 février

Carottes râpées

Filet de merlu blanc, sauce safranée

Quinoa

Crêpe au sucre

Lundi 10 février

Salade de pâtes au thon

Cuisse de poulet

Brocolis

Fromage*

Fruit de saison*

Lundi 17 février

Salade de mâche, feta et grenade

Emincé de dinde à la moutarde

Chou fleur persillé

Carottes

Crêpe au chocolat

Mardi 04 février

Saucisson, beurre

Escalope de poulet, sauce normande

Haricots verts

Fromage*

Fruit de saison



Mardi 11 février

Betteraves râpées

Tajine d'agneau

Fenouil, semoule

Yaourt fermier sucré

Mardi 18 février

Rillettes de canard

Rôti de bœuf

Frites

Fromage blanc sur lit de fruits

PRODUIT FERMIER

PRODUIT BIO

PRODUIT SURGELÉ

PRODUIT LOCAL

PRODUIT MAISON

* SELON ARRIVAGE

** MATERNELLE ***ÉLÉMENTAIRE

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes: gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, lait, soja, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.