

Menus Restaurant Scolaire Paul Emile Victor et Tony Iainé

FEVRIER 2012



Infos de la période : *Jour de la Chandeleur : A la récréation, on va manger un p'tit beignet*
Les p'tits continuent le programme pédagogique sur le goût avec le 23 " la Soupe de Sorcière et le Pot au Feu de Loup"
Le mois prochain : *On démarre des ateliers cuisine CM2 et CM1; à l'occasion du mardi gras, qui va se déguiser ?*

DATE	LES ENTREES	LES PLATS CHAUDS	LES LEGUMES	LES DESSERTS
C'est la chandeleur aujourd'hui: alors on se fait un p'tit beignet à la récréation Jeudi 2 Février	Salade de concombres au saumon fumé	Cuisse de poulet rôtie	Poêlée de Haricots verts et Champignons frais	Petits filous aux fruits
Fruits à la récréation Vendredi 3 Février	Rosette de Lyon beurre	Dos de colin sauce tomate basilic	Spaghettis	Fromage de chèvre Crêpe au sucre
Lundi 6 Février	Carottes râpées	Escalope de dinde Jus de champignons	Petits pois à la Française	Kiri Clafoutis aux griottes
Mardi 7 Février	Toastine de chèvre et sa petite salade	Steak Haché	Frites fraiches	Ananas frais
Fruits à la récréation Jeudi 9 Février	Avocat au blanc de poisson	Rôti de porc aux figues	Gratin de choux fleurs	Liégeois pomme framboise
Vendredi 10 Février	Soupe de sorcière	Cœur de filet de Merlu fondue de poireaux	Riz parfumé	Moelleux au chocolat crème anglaise
Lundi 13 Février	Fraicheur Monégasque	Sauté de veau marengo	Tagliatelles fraiches	Yaourt à boire Petite Galette au beurre salé
Mardi 14 Février	Rillettes de jambon cornichons	Lasagnes Bolognaise	Salade verte	Crème dessert chocolat Bio
Fruits à la récréation Jeudi 16 Février	Duo carottes - céleris sauce cocktail légère	Joue de porc confites	Céréales Méditerranéennes	Emmental à la coupe Compote de fruit
Vendredi 17 Février	Salade Piémontaise	Filet de poisson Meunière	Epinards à la crème	St Nectaire Brochette de fruits frais
Lundi 20 Février	Concombres au fromage blanc, ciboulette	Suprême de Pintade forestière	Pommes de terre sautées	Tarte aux pommes

Mardi gras Mardi 21 Février	Baguette de tambour et sa spirale de jambon sec	La pizza déguisée del restaurant	Salade folle	Crème brûlée au carambar
Fruits à la récréation Jeudi 23 Février	Salade tomate - thon	Pot au feu de loup		Fromage blanc et sa tranche de brioche
Vendredi 24 Février	Crêpe au jambon	Dos de colin sauce tomate basilic	Moquettes de Vendée	Camembert Poire

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Information : Les viandes bovines servies au restaurant scolaire sont d'origine française

Bonnes Vacances à tous

Contact Restauration : Christian, Vincent

05/49/46/15/63

restoscolaire@dissay.fr

