

## MENUS ECOLE LOUISE MICHEL - MATERNELLE et ELEMENTAIRE - FEVRIER 2019

			Vendredi 1 Février
			Pâté de campagne* et cornichon Veg - Brocolimentier (purée brocolis pdt) et emmental râpé Salade verte vinaigrette moutarde Cantadou ail et fines herbes Fruit BIO <i>*Pâté de mousse de canard</i>
Lundi 4 Février	Mardi 5 Février	Jeudi 7 Février	Vendredi 8 Février
Salade de pomme de terre et mimolette Poulet rôti LBR Haricots verts à la tomate Cantal AOP Fruit BIO	Salade croquante de pommes et oranges vinaigrette à la ciboulette Nuggets de poisson et quartier de citron Ratatouille BIO et boulgour BIO Saint Paulin Purée de pommes locales du chef	<i>***La chandeleur***</i> Emincé de chou rouge Sauté de boeuf charolais sauce caramel Carottes BIO à la crème Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice Crêpe nature sucrée Pâte à tartiner individuelle	Céleri rémoulade Jambon blanc* Coquillettes BIO Coulommiers Flan au chocolat <i>*Jambon de dinde LBR</i>
Lundi 11 Février	Mardi 12 Février	Jeudi 14 Février	Vendredi 15 Février
Salade coleslaw BIO Pavé de hoki sauce potiron crémée Riz Montcadi croûte noire Mousse au chocolat au lait	Salade de betteraves BIO vinaigrette d'agrumes à la cannelle Rôti porc sauce charcutiere Lentilles locales mijotées Pont l'Evêque AOP Eclair parfum chocolat <i>*Rôti de dinde cuit LBR sauce charcutière</i>	Radis roses et beurre Escalope dinde LBR dijonnaise Purée de choux de Bruxelles au fromage Carré Compote de pommes et abricots BIO	<i>***Tournoi des 6 nations***</i> Dips de carotte, houmous betterave Poisson pané frais et quartier de citron Potatoes et cornet Fromage blanc BIO Marmelade d'oranges Vermicelles au chocolat
Lundi 18 Février	Mardi 19 Février	Jeudi 21 Février	Vendredi 22 Février
Salade iceberg vinaigrette moutarde  Couscous merguez Semoule Yaourt nature sucré BIO Cake breton en barre et sa crème anglaise	<i>***Amuse-bouche: mélange 3 céréales***</i> Salade de riz aux crevettes Sauté de dinde LBR au thym  Jardinière de légumes Camembert BIO Pomme de producteur local	Macédoine mayonnaise Rôti de boeuf charolais froid  Jus de rôti Gratin dauphinois Petit Cotentin Fruit BIO	<i>***Animation: Les pas pareilles***</i> Carottes râpées Pavé de colin sauce tomate  Purée de courges butternut et pommes de terre BIO Tomme noire Milkquik du chef (lait local)