

MENUS DU 4 AU 15 FÉVRIER

Restaurant scolaire de Marigny les Usages



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 février	Saucisson à l'ail	Nouvel an chinois Salade asiatique *	Céleri râpé à la graine de moutarde	Salade d'hiver aux poires*	Salade de pommes de terre, maïs et emmental
	Couscous et ses légumes	Sauté de porc à l'aigre douce	Mijoté de bœuf aux oignons	Boules de bœuf à la tomate	Dos de colin au citron
	Plat complet	Riz BIO	Petits pois et carottes	Haricots beurre à l'ail	Chou fleur BIO
	Gouda	Bleu	Mimolette	Camembert BIO	Plateau de fromages
	Pomme BIO	Crème à la noix de coco	Trifle aux raisins secs (fromage blanc BIO)	Eclair au chocolat	Salade de fruits frais
Du 11 au 15 février	Quiche aux poireaux	Salade d'avocats	Boulgour aux poivrons	Salade de montagne *	Chou rouge émincé
	Bœuf mode	Gratin de poisson	Emincé de poulet à la normande	Flan au jambon	Tartiflette
	Carottes	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO	Poêlée de légumes	Salade verte
	Yaourt nature BIO	Tomme blanche	Edam	Bûche mélange	Fromage ail et fines herbes
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Banane	Semoule au caramel (lait BIO)	Yaourt à la vanille BIO

Vacances scolaires

Composition des salades :

- * Salade d'hiver aux poires : endives, poires
- * Salade asiatique : salade, carottes, crevettes, vinaigrette avec sauce soja
- * Salade de montagne : salade, noix, bleu

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !