

Vacances de février 2017

JOURS	MIDI	SOIR	Samedi midi
LUNDI	Salade Verte Chili con carne Riz pilaf Kiri Compote de pomme	Consommé aux vermicelles Pot au feu et ses légumes Chocolat Liégeois	Salade verte Raviolis ricotta épinards sauce aux poivrons Mimolette râpée Kiwi
MARDI	Betterave Torsades tricolores Sauce catalane (thon, câpres) Emmental râpé Eclair chocolat	Salade chèvre + croutons Saucisses Lentilles Yaourt aromatisé	
MERCREDI	Carottes râpées Tartiflette Mandarines	Velouté de Potiron à la Vache Qui Rit Nuggets Haricots plats Fromage Blanc aux Fruits	
JEUDI	Friand au fromage Poulet rôti Gratin de chou-fleur et pdeT Samos Petit Suisse aux Fruits	Coleslaw Chees-burger Potatoes Glace	
VENDREDI	Salade Verte Blanquette de veau Ebly Tartare Feuilleté aux pommes	Potage de légumes Cordon Bleu Carottes Vichy Flan nappé caramel	

Légende : Les menus comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent, et sur la semaine proposer au moins deux plats de légumes cuits en accompagnement.

Les plats comprennent tous différents éléments ; ici ne sont indiqués en couleur que les éléments principaux des recettes.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (problèmes d'approvisionnement, grève, ...)