



L'école à table


du 28 janvier au 1^{er} mars 2019

Semaine du 25 février au 1 ^{er} mars		
Lundi 25 février		
Œuf mayonnaise	Lasagnes de légumes Mâche	Fromage blanc sucré
Mardi 26 février		
Pamplemousse	Poisson frais sauce citronnée Riz, chou romanesco	Mousse au chocolat
Jeudi 28 février		
1) Potage de légumes 2) Carottes râpées AB	Aiguillettes de poulet à l'indienne Petits pois très fins	Semoule au lait AB
Vendredi 1 ^{er} mars		
1) Carottes râpées AB 2) Potage de légumes	Raclette (volaille) Salade	Fruit
Pain AB		




NB : Les aliments suivis du sigle (AB) sont issus de l'agriculture biologique.



<i>Semaine du 28 janvier au 1^{er} février</i>		
Lundi 28 janvier		
	Bœuf bourguignon <i>Label Rouge</i>	Pyréné
	Pommes vapeur, gratin de brocolis	Fruit de saison
Mardi 29 janvier		
Carottes râpées AB	Farfales au thon Salade verte	Flan au caramel
Jeudi 31 janvier		
1) Potage 2) Taboulé de chou-fleur AB	Emincé de porc aux épices (volaille)  Quinoa AB , épinards AB	Fromage blanc aux fruits
Vendredi 1 ^{er} février		
1) Taboulé de chou-fleur AB 2) Potage	Poulet rôti aux herbes <i>Label Rouge</i> Printanière de légumes	Crêpe au chocolat
Pain AB		



<i>Semaine du 4 au 8 février</i>		
Lundi 4 février		
Chou rouge AB mimosa	Hachis parmentier Salade	Crème vanille
Mardi 5 février - Nouvel an chinois		
	Sauté de porc au caramel (volaille)  Riz cantonais	Yaourt coco Salade de fruits frais aux litchis
Jeudi 7 février		
1) Potage de légumes 2) Radis noir râpé AB	Poisson frais sauce océane Purée de brocolis, semoule	Fromage blanc AB
Vendredi 8 février		
1) Radis noir râpé AB 2) Potage de légumes	Rôti de dinde aux olives Haricots verts extra fins	Riz au lait AB au caramel
Pain AB		

