

FEVRIER 2021

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
	 Salade de haricots verts Tomate farcie  Coquillettes	 Salade verte Quenelles sauce financière  Epinards en branche à la crème  Laitage	Tomates mozarella, mortadelle et pain grillé à l'huile d'olive Cannellonis de bœuf gratiné  Panna cotta et speculos 	 Betteraves au thon Boulettes d'agneau Semoule au beurre  Laitage	 Salades de pâtes Filet de poisson pané  Poêlée de carottes
	lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
	Terrine de légumes mayonnaise Boulettes de soja à la tomate  Riz créole   Laitage	 Saucisson sec beurre cornichons Escalope de poulet à la crème  Gratin de pommes de terre et courgettes	 Carottes râpées et sardines à l'huile d'olive Fricadelle de bœuf Méli mélo de haricots Laitage	 Salade de pommes de terre Rôti de porc Haricots verts au beurre	 Tomates vinaigrette Paupiette de veau veau à la forestière Pâtes au beurre  Laitage
	lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
	Taboulé Grignottes de poulet Printanière de légumes	Celeri remoulade Croq végétal au fromage Gratin de potiron, pommes de terre et carottes  Laitage Crêpes	 Salade de coleslaw Filet de hoki pané Carottes persillées	 Salade de betteraves Langue de bœuf sauce tomate Riz créole Laitage	 Salade de lentilles Saucisse de toulouse Purée de légumes
	lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
	 Macédoine de légumes mayonnaise Quenelle de brochet sauce aurore  Semoule aux raisins  Laitage	 Salade de riz niçoise Rôti de dinde  Epinards hâchés au kiri	 Salade verte Lasagnes aux légumes	 Tarte au fromage Bœuf bourguignon Gratin de chou-fleur Laitage	 Carottes râpées Poisson sauce citron Blé vapeur
	<p>En fin de repas, les enfants ont le choix (fromage ou laitage / fruits frais de saison ou fruits au sirop, crème dessert ou pâtisserie) selon proposition du jour.</p> <p>Attention, en fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.</p>				