

## Février 2024

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	<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
	Salade de pomme de terre Emincé de bœuf bourguignon Carottes persillées Laitage	Salade coleslaw Filet de hoki pané Riz à la tomate Laitage	Salade de betterave Paupiette de dinde forestière Purée de pomme de terre Laitage	Salade de lentilles vinaigrette Nuggets de blé croustillants Gratin de chou-fleur Laitage	Salade verte Raviolis de bœuf Laitage
	<b>lundi 12 février 2024</b>	<b>mardi 13 février 2024</b>	<b>mercredi 14 février 2024</b>	<b>jeudi 15 février 2024</b>	<b>vendredi 16 février 2024</b>
	Macédoine de légumes mayonnaise Dos de colin à la crème Semoule au beurre Laitage	Riz niçois Omelette Epinards hachés au kiri Laitage et bugnes	Chou rouge aux croûtons Rôti de bœuf Gratin de pomme de terre Laitage	Salade verte Saucisse de Strasbourg Méli mélo de haricots Laitage	Endives emmental Sauté de veau marengo Pomme au four Laitage
	<b>lundi 19 février 2024</b>	<b>mardi 20 février 2024</b>	<b>mercredi 21 février 2024</b>	<b>jeudi 22 février 2024</b>	<b>vendredi 23 février 2024</b>
	Celeri remoulade Quenelles sauce tomate Boullgour vapeur Laitage	Taboulé Rôti de porc au jus Chou-fleur au beurre Laitage	Pique-nique	Salade verte Sauté de bœuf Pomme vapeur Laitage	Terrine de légumes mayonnaise Filet de poisson à la niçoise Riz pilaf Laitage
	<b>lundi 26 février 2024</b>	<b>mardi 27 février 2024</b>	<b>mercredi 28 février 2024</b>	<b>jeudi 29 février 2024</b>	<b>vendredi 1 mars 2024</b>
	Betterave râpées Rôti de dinde Petits pois carottes Laitage	Salade de pâtes Poisson pané Jeunes carottes à la crème Laitage	Endives emmental croûtons Saucisse de toulouse Haricots blancs à la tomate Laitage	Terrine de poisson mayonnaise Poulet rôti Pâtes au beurre Laitage	Duo de carotte et celeri râpés Steak végétarien Purée de pomme de terre Laitage
	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.				
	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.				
	 <b>Produit issu de l'agriculture Bio</b>  <b>Produit Local</b>  <b>Pêche durable</b>  <b>Produit d'origine française</b>				