



MENU DU MOIS DE FEVRIER 2020 - Villeneuve saint Georges

Semaine 06	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
	Pomelos Filet de poisson sauce Nantua Blé au beurre Fromage  Compote	Pommes de terre en salade Sauté de bœuf catalane/ Sauté végétal Petits pois, carottes Fromage Fruit 	Chou-rouge Rôti de dinde/Burger végétal Chou-fleur en gratin Fromage Yaourt aux fruits	Carottes râpées Chili végétarien Fromage blanc  Paris Brest	Saucisson sec – cornichons* Poisson pané citron Ratatouille Fromage Fruit 
Semaine 07	Lundi 10 CA	Mardi 11 CA	Mercredi 12 CA	Jeudi 13 CA	Vendredi 14 CA
CA	Riz niçois Poulet rôti/ Steak fromager Carottes, pommes de terre Fromage Fruit	Salade de tomates Filet de poisson sauce aux câpres Riz créole Fromage Mille feuilles	Crêpes aux champignons Rôti de veau/Soya ball Beignets de salsifis Fromage  Fruit	Potage Omelette au fromage Coquillettes Fromage Fruit	Salade coleslaw Côte de porc sauce charcutière*/Escalope végétale Flageolets Fromage Gélifié chocolat
Semaine 08	Lundi 17 CA	Mardi 18 CA	Mercredi 19 CA	Jeudi 20 CA	Vendredi 21 CA
CA	Saucisson à l'aïl * Navarin d'agneau/Poisson en sauce Jardinière Fromage Fruit	Radis – beurre Nuggets végétaux Tortis Yaourt Fruits au sirop	Salade verte Rôti de porc à la lyonnaise*/Omelette Poêlée méridionale Fromage Tarte aux abricots	Céleri rémoulade Mijoté de bœuf sauce poivre/Bouchées végétales Purée Fromage Crème caramel	Salade de pâtes Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Fromage  Fruit
Semaine 09	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
	Concombre Emincé de dinde à l'ancienne/Emincé végétal Pommes country Fromage  Crème dessert vanille	Tarte au fromage Rôti de bœuf mayonnaise/Croqu'in boulghour Haricots verts Petits suisses Fruit 	Fonds d'artichaut, maïs Blanquette de poisson Riz pilaf Fromage Fruit	Carottes râpées et navets Bourguignon/Veg' balls Macaronis Fromage  Ananas au sirop	Semoule à l'orientale Omelette Poêlée de légumes Fromage Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.



Aide UE à destination des écoles.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio