

Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

FÉVRIER 2018

Le mois de la Chandeleur

Le 2 février,
mangeons des crêpes !

La Chandeleur se fête le 2 février. Elle a une origine païenne. D'après la coutume, les paysans parcouraient les champs en portant des flambeaux pour purifier la terre avant de semer. Au Ve siècle, le pape la remplace par la Présentation de Jésus au temple. La tradition voulait que l'on fasse des crêpes avec la farine de l'année précédente, symbole de prospérité pour l'année à venir.

Jeudi 1	Potage de légumes	Blanquette de volaille Riz	Kiwi Purée de poires
Vendredi 2	Céleri rémoulade	Jambon Braisé Purée maison	crêpes chaudes
Lundi 5	Salade verte fromagère	Boeuf napolitaine Riz pilaf	Pommes
Mardi 6	Cervelas	Poisson du marché sauce américaine Brocolis	Semoule au lait
Mercredi 7	Toasts à la mousse de thon	Choucroute garnie	Edam Pot de glace
Jeudi 8	Potage de légumes	Navarin de porc Printanière de légumes	Yaourt sucré
Vendredi 9	Tomates féta	Poulet rôti Pommes de terre	Kiwi
Lundi 12	Friand au fromage	Sauté de dinde au curry Flageolets	Oranges
Mardi 13	Salade verte / Surimi	Poisson du marché beurre blanc Pommes vapeur	Crème gourmande pain d'épices
Mercredi 14	Toast au fromage de chèvre	Emincé de boeuf moutarde à l'ancienne Carottes vichy	Tomme blanche Tarte normande
Jeudi 15	Potage Saint Germain	Paupiettes de veau forestières Semoule	Liégeois
Vendredi 16	Nems au poulet	Emincé de porc au caramel Farfalle	Salade de fruits exotiques
Lundi 19	Paté de foie	Sauté de boeuf Petits pois / carottes	Brie Clémentines
Mardi 20	Betteraves / Mimosa	Poisson du marché sauce badiane Riz créole	Fromage blanc *
Mercredi 21	Crêpes au fromage	Steack hâché de boeuf Purée de carottes	Compote de pommes
Jeudi 22	Potage de légumes	Aiguillettes de poulet Pommes rôties	Flan caramel
Vendredi 23	Concombre bulgare	Hachis Parmentier	Chausson aux pommes
Lundi 26	Samoussa	Sot y laisse de dinde Haricots verts	Fruit de saison
Mardi 27	Pamplemousse	Pâtes bio à la carbonara	Gruyère râpé Beignet
Mercredi 28	Macédoine au crabe	Pizza napolitaine Salade verte	Liégeois chocolat



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit local direct producteur



Viande Française