



Menus de février 2018

Restaurant scolaire Nort sur erdre primaire

	<i>Lundi</i> <i>5 février 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>6 février 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>7 février 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>8 février 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>9 février 2018</i>
Entrée	Salade d'endives mimolette			Macédoine de légumes vinaigrette	Potage de légumes
Plat principal	Donuts poulet fromage	Sauté de porc à la tomate	Blanquette de dinde	Paleron de bœuf braisé	Pavé de lieu crème ciboulette*
Garniture	Frites	Pommes de terre et haricots verts	Epinards à la béchamel	Pâtes au beurre	Gratin de choux fleur et pommes de terre emmental
Produit Laitier		Camembert	Yaourt aromatisé	Entremets caramel	
Dessert	Compote pommes bananes	Fruits de saison*	Crêpes au sucre		Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>12 février 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>13 février 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>14 février 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>15 février 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>16 février 2018</i>
Entrée	Carottes râpées	Paté de foie			Salade de blé, emmental et maïs
Plat principal	Jambon grillé	Suprême de poulet à l'estragon	Raviolis gratinés	Blanquette de poissons*	Emincé de bœuf aux herbes
Garniture	Lingots de Vendée	Pomme de terre/ratatouille	Salade verte	Riz créole	Carottes rondelles
Produit Laitier	Yaourt nature sucré		Petit suisse	Saint Nectaire	
Dessert		Fruits de saison*	Confiture à la fraise	Fruits de saison*	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>19 février 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>20 février 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>21 février 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>22 février 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>23 février 2018</i>
Entrée		Taboulé		Betteraves vinaigrette et tofu	
Plat principal	Sauté de pintade et champignons	Rôti de porc au jus	Pavé de saumon à l'oseille*	Steak de soja à la tomate	Hachis Parmentier
Garniture	Petits pois carottes	Haricots beurre à l'ail	Riz pilaf brunoise de légumes	de choux fleur/pommes de terre	Salade verte
Produit Laitier	Samos	Fromage blanc	Pana cotta		Emmental
Dessert	Beignet framboise		Coulis de framboises	Kiwi	Compote de pommes
			Sablé de retz		

En raison des animations du CPIE, l'APC se réserve le droit de modifier vos menus

* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

