



MENU SCOLAIRE FEVRIER



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 4 au 8 Février	<p>MENU LOCAVORE Céleri Maison Delahaye rémoulade</p> <p>Aiguillettes de poulet Local</p> <p>Purée de pommes de terre de Touraine</p> <p>Chèvre</p> <p>Crème dessert caramel de la Fromagerie Maurice</p>	<p>Salade verte du Val de Loire et croutons</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfallines</p> <p>Fromage blanc BIO et coulis de mangue</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de betterave Saint Benoît sur Loire</p> <p>Blanquette de veau à la crème</p> <p>Carottes et Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage Tourangeau</p> <p>Bifteck haché charolais jus aux oignons</p> <p>Haricots beurres</p> <p>Fraidou</p> <p>*** La chandeleur*** Crêpe nature sucrée</p>	<p>***Tournoi des 6 Nations*** Dip de carotte houmous betterave</p> <p>Poisson pané</p> <p>Pommes noisettes (dosette de Ketchup)</p> <p>Fromage blanc, marmelade d'orange et vermicelles au chocolat</p> <p>Spéculoos</p>
Du 11 au 15 Février VACANCES	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf charolais sauce piquante</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage légumes variés</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées Maison Delahaye vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde sauce kebab</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Edam BIO</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Œuf dur et mayonnaise</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Filet de lieu frais sauce au citron persillée</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Purée de pommes du Val de Loire du chef</p>
Du 18 au 22 Février VACANCES	<p>Potage Paysan</p> <p>Sauté de porc aux petits oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cuisse de poulet sauce curry</p> <p>Haricots verts et Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri râpé Maison Delahaye et pomme</p> <p>Raclette</p> <p>Plat complet</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade de riz composée</p> <p>Bruschetta</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Pavé de colin sauce tomate</p> <p>Purée butternut et pommes de terre</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruit</p>
Du 25 Février au 1er Mars	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de hoki sauce crème aux herbes</p> <p>Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Amuse bouche: Mélange 3 céréales</p> <p>Potage cultivateur</p> <p>Sauté de bœuf charolais à la hongroise</p> <p>Purée Crécy (carottes Maison Delahaye)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge de Chouzé sur Loire vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde sauce forestière</p> <p>Riz</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Salade coleslaw (carotte maison Delahaye et chou blanc Chouzé sur Loire)</p> <p>Gratin de pâtes et jambon</p> <p>Plat complet</p> <p>Petit Moulé</p> <p>***Les pas pareilles*** Milkquik du chef</p>	<p>Saucisson à l'ail / beurre</p> <p>Pavé de colin sauce curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit</p>

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

