

# RESTAURANT SCOLAIRE - St ÉPAIN

MOIS DE FEVRIER 2019


MENU VEGETARIEN	mar 04 févr	MENU RACLETTE	ven 07 févr
 Carottes râpées 	Betteraves vinaigrette 	Salade composée (s.verte, œuf dur, maïs, h.verts, carottes râpées)	Salade de pomme de terre au cervelas (pdt, cervelas, tomate, échalote, persil)
Œufs florentines (plat complet)	Steak haché	Raclette avec pomme de terre vapeur (plat complet)	Filet de colin meunière
	Haricots verts		Ratatouille
 Carré de ligueil 	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Cantafrais
Crème dessert chocolat	Biscuits Palmiers	 Cake aux myrtilles	 Pomme  
lun 10 févr	mar 11 févr	MENU VEGETARIEN	ven 14 févr
 Céleri rémoulade 	Salade marco polo (pâtes, surimi, concombre, tomate) 	Chou-fleur vinaigrette	Galantine de volaille
Haché au veau	Sauté de bœuf au paprika	Aiguillettes de blé pané	Gratiné de poisson à la provençale
Purée	Carottes persillées	Haricots blancs	Rousties de légumes
Fraidou	 Camembert	 Emmental	Fromage bio 
Flan nappé caramel	Compote	 Kiwi 	 Gâteau au chocolat


Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 CRUDITÉS

 DESSERTS MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS LOCAUX\*  
\*(cuisine de Poitiers 86)

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises