



VBF : Viande Bovine
Française

**M
E
N
U**

* menu avec du porc

Restauration
Scolaire

semaine du 1er au 5 février 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	velouté de légumes variés	La chandeleur ! carottes râpées		chorizo*	salade lentilles pois chiche estragon
<i>viande</i>	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	saucisses de strasbourg*		beignets de calamars et citron	bouchées de poulet sauce moutarde à l'ancienne
<i>légume</i>	mezze penne	chou fleur sauce blanche		riz façon paëlla (fruits de mer)	haricots verts et beurre (échalote)
<i>fromage</i>	carré de l'est	suisse arôme		fromage blanc sucré	st pâ (st paulin)
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	crêpe au sucre jus de pomme		banane	compote de pomme

semaine du 8 au 12 février 2016 - VS ZONE B

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

semaine du 15 au 19 février 2016 - VS ZONE B

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>					
<i>viande</i>					
<i>légume</i>					
<i>fromage</i>					
<i>dessert</i>					

semaine du 22 au 26 février 2016 - VS ZONE C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	velouté de légumes variés	tomates vinaigrette		coleslaw (carotte chou blanc)	salade verte BIO
<i>viande</i>	manchons de poulet rôtis	potée* (saucisses rondelles, pomme de terre, chou vert)		bœuf BIO	colin sauce aux citrons (jaune et vert)
<i>légume</i>	coquillettes et ketchup			courgettes BIO et pommes de terre BIO	semoule aux raisins
<i>fromage</i>	yaourt arôme	saint Paulin BIO		fromage frais à tartiner	fromage ovale (à la coupe)
<i>dessert</i>	fruit frais BIO	ananas au sirop		tarte pommes rhubarbe	mousse saveur chocolat