



CUISINE CENTRALE MENUS ALSH VACANCES SCOLAIRES FÉVRIER 2021

	LUNDI 15/02/2021	MARDI 16/02/2021	MERCREDI 17/02/2021	JEUDI 18/02/2021	VENDREDI 19/02/2021
<i>Entrée</i>	Avocat	Haricots verts en salade	Rillettes de PORC MS : Salade verte	Concombre	Batavia
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Blanquette de veau MS : Lentilles cuisinées Riz de Camargue	Poisson pané MS : Omelette nature Epinards au gratin	Rôti de dindonneau MS : Steak de soja Pommes de terre boulangères	Nuggets de volaille MS : Œufs durs Petits pois	Haricots blancs à la tomate Blé à l'huile d'olive
<i>Dessert</i>	Edam Pêche au sirop	Fromage frais à la fraise Banane	Pavé d'Affinois Kiwi	Emmental Cake framboise	Dessert au soja vanille Pomme

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN FR 34.172.009.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés. PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIAL.

	LUNDI 22/02/2021	MARDI 23/02/2021	MERCREDI 24/02/2021	JEUDI 25/02/2021	VENDREDI 26/02/2021
Entrée	Carottes râpées	Samoussa de légumes	Endives	Pomelos	Mélange provençal (chou blanc, courgette, poivron rouge, maïs)
Plat Garni	Sauté de dinde sauce provençale <i>MS : Omelette au fromage</i> Purée au chou-fleur	Rôti de veau <i>MS : Emincé végétal</i> sauce crème/champignons Haricots verts au beurre	Cubes de poisson sauce Normande <i>MS : Nuggets de soja</i> Ratatouille	Omelette de pommes de terre	Steak haché de bœuf <i>MS : Haché de soja</i> sauce tomate Pâtes
Dessert	Mimolette Orange	Camembert Ananas	Crème anglaise Gâteau au chocolat	Yaourt nature	Fromage à tartiner Nougat

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN FR 34.172.009.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés. PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIAL.