

École de Saint-Sauveur

MENUS DU MOIS DE

février

2022



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31.01 au 04.02	<p>Salade au jambon & maïs</p> <p>Boules de boeuf à la tomate(VBF)</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt Gourmand</p>  	<p>Potage de potimarron</p> <p>Tandoori de poulet(VF)</p> <p>Haricots Beurre</p> <p>Crêpes au sucre</p>   	<p>Salade niçoise</p> <p>Escalope de Porc IGP(VPF)</p> <p>Butternut et carottes</p> <p>Flan au chocolat</p>   	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit de saison</p>  
Semaines du 07 au 11.02	<p>Potage de courgettes</p> <p>Steak haché(VBF)</p> <p>Frites</p> <p>Crème au chocolat</p>  	<p>Salade verte/ Mozzarella</p> <p>Colombo de porc(VPF)</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>   	<p>Choux rouge & ananas</p> <p>Falafel à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Eclair au chocolat</p>   	<p>Bouillon de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Riz & ratatouille</p> <p>Yaourt au sucre</p>
Semaine du 12 au 27.02	VACANCES			
Semaine du 28.02 au 04.03	<p>Potage de légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote Pommes/fraises</p>   	<p>Carottes & betteraves rapées</p> <p>Hachis parmentier(VBF)</p> <p>Salade verte</p> <p>Clémentines</p>  	<p>Crème butternut & oignons frits</p> <p>Emincés de dinde aux pommes(VF)</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Liegeois au caramel</p>  	<p>Saucisson sec(VPF)</p> <p>Poisson blanc pané au citron</p> <p>Duo de choux au fromage</p> <p>Beignet chocolat</p>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison

Produit local

