

MENU FÉVRIER 2025

SEMAINE DU 3 AU 9 FÉVRIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Betterave à l'huile de noisette	Potage de légumes	Carottes râpées au curry	Céleri rémoulade	Pâté de foie
Sauté de veau Marengo	Tarte aux poireaux	Poulet rôti aux herbes	Riz cantonnais au tofu grillé	Poisson Meunière
Haricots verts persillés	Mesclun de salade	Brocolis gratinés		Carottes et oignons
Chocolat chaud	Gouda	Camembert		Brie
Crêpe au sucre	Clémentines	Kiwi	Crème chocolat maison	Orange

SEMAINE DU 10 AU 16 FÉVRIER

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI ÉCOLIERS
Salade de pomme de terre et cornichons	Carottes à l'orange	Potage aux lentilles	Mesclun de salade et croûtons	Nems aux légumes
Quiche aux légumes	Filet de poisson sauce champignons	Pâtes à la bolognaise	Pot au feu	Nouilles sautées sauce aigre-douce
	Pommes noisette		Et ses légumes d'hiver	avec émincé de poulet
Cantal	Yaourt fermier	Edam		
Banane	Poires caramélisées	Pomme	Crème Vanille	Ananas rôtis caramélisés

SEMAINE DU 17 AU 23 FÉVRIER

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Toast au fromage frais et radis	Taboulé de boulgour	Carottes râpées	Potage de chou-fleur	Mesclun de salade et maïs
Lasagne de légumes	Boeuf aux oignons	Gratin de poisson	Pommes de terre et	Encornets à la tomate
Aux pois cassés	Haricots verts persillés	Riz	Omelette au fromage	Gratin de poireaux et pomme de terre
Camembert	Yaourt fermier	Mimolette	Chèvre	
Purée de pomme	Fruit	Fruit	Fruit	Semoule au lait

SEMAINE DU 24 FÉVRIER AU 2 MARS

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Betteraves à l'huile de noix	Mesclun de salade	Potage de pomme de terre	Saucisson à l'ail	Salade de blé et carottes
Rôti de veau sauce moutarde	Gratin de macaronis	Filet de dinde sauce tomate	Encornets sauce Armoricaïne	Lasagne de légumes
Carottes et champignons	Et oeuf dur	Brocolis persillés	Semoule	
Verre de lait	Cantal (Pasteurisé)		Emmental	Brie
Gâteau au yaourt	Purée pomme poires	Fruit	Fruit	Crème chocolat

C'est parti pour une nouvelle année !

MENUS DES ÉCOLIERS

ENQUÊTE DE SATISFACTION

QUESTIONNAIRE "TABLE DES GOÛTEURS"

QUESTIONNAIRE DE RETOURS POUR LA COMMISSION RESTAURATION

MAI - MOIS DU JARDINAGE AVEC LES MATERNELLES

ANIMATIONS EN SALLE ET VISITE DE PRODUCTEURS - FOURNISSEURS

RETROUVEZ LES INFORMATIONS « RESTAURATION »
MENUS ET ALLERGÈNES, COMMISSION RESTAURATION,
ACTUALITÉS DU RESTAURANT SCOLAIRE ETC. EN
FLASHANT CE QR CODE



PRODUITS BIO
PLATS BOÎTE À IDÉES



AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
FRUITS ET LÉGUMES

Conformément à la loi du 1er mars 2022 rendant la publication d'origine des viandes obligatoire, nous vous informons que toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

CONTACTER LE SERVICE RESTAURATION

09 66 43 48 64

cuisine.centrale@lacouronne.fr

VOTRE RESTAURANT EST LABELISÉ

