



Restauration Scolaire

Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



FEVRIER 2020

du 3 au 7

<u>Lundi 3 février</u>	<u>Mardi 4 février</u>	<u>Jeudi 6 février</u>	<u>Vendredi 7 février</u>
<i>Endives aux noix</i> <i>Crêpe salée au fromage</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Crêpe sucrée</i>	Velouté de champignons Poisson sauce dieppoise Semoule Bûche du pilât Orange	Tarte aux fromages maison Boulettes de bœuf au jus Confit de ratatouille Madame Loïk Banane	Salade verte Tartiflette aux dés de volaille Petit suisse Compote p-fraise

du 10 au 14

<u>Lundi 10 février</u>	<u>Mardi 11 février</u>	<u>Jeudi 13 février</u>	<u>Vendredi 14 février</u>
Haricots verts vinaigrette/œuf Jambon braisé Pommes de terre – légumes à la crème Saint Nectaire Banane	<i>Velouté de courgettes</i> <i>Œufs durs sauce aurore</i> <i>Champignons - riz</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Orange</i>	Concombres Blanquette de poisson Blé Yaourt sucré (Neuvy/Loire) Compote	Betteraves rouges Bœuf bourguignon charolais <i>IGP de Bourgogne (Watterlot)</i> Purée de céleri Comté AOC  Poire

du 17 au 21

<u>Lundi 17 février</u>	<u>Mardi 18 février</u>	<u>Jeudi 20 février</u>	<u>Vendredi 21 février</u>
<i>Carottes céleri râpés</i> <i>Quinoa – perles de blé</i> <i>sauce tomate</i> <i>Gouda</i> <i>Tarte aux pommes</i>	Taboulé Emincé de poulet Epinards béchamel – pommes de terre Yaourt vanille BIO (Franchesse) Kiwi	Potage de légumes Rosbif charolais <i>IGP de Bourgogne (Watterlot)</i> Haricots verts Saint Paulin Crème dessert vanille	Pâté de campagne Poisson sauce crustacés riz Camembert Orange

La loi n° 2018-938, « loi Egalim », prévoit qu'à titre expérimental pour une durée de deux ans, les services de restauration scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu alternatif. Ce menu peut être composé de protéines animales (œuf, lait) ou végétales

BONNES
vacances!

