



































MENUS DE FEVRIER 2021

JOURS	SEMAINE DU 01/02 AU 05/02	SEMAINE DU 08/02 AU 12/02	SEMAINE DU 15/02 AU 19/02
LUNDI	Endives / pommes  / Comté Filet de colin sauce citronnée Ebly  Emmental râpé Crêpe au chocolat	Salade verte à la Féta Colombo de dorade* Quinoa  beurre d'agrumes et paprika Fruit de Saison 	Babybel  pané* / Salade  Filet de sole sauce au parmesan Boulgour  Poires au chocolat
MARDI	Consommé aux petites pâtes Pot au feu  et ses légumes Carré Président Fruit de Saison 	Couscous Agneau  / Boulettes et ses légumes Edam  Abricots au sirop	Fenouil à l'orange et sésame Lasagnes aux pois chiche* Petit Suisse  Compote de pommes 
MERCREDI	Salade verte  au surimi Boulettes de bœuf en Albondigas Spaghettis  Emmental râpé Glace	Feuilleté au fromage Daube  Polenta Fruit de Saison 	Endives, dès de Comté, noix Sauté de dinde  au curry Riz Petit suisse aux fruits 
JEUDI	Salade Verte  Raviolis aux légumes du soleil  Sauce tomate et basilic Emmental rapé Fruit de Saison 	Velouté de légumes et pois cassés* Omelette au thon et Cantadou Gratin de brocolis  et béchamel Fruit de Saison 	Salade Verte  aux Cozettes de Leerdammer Sauté de bœuf  aux champignons Petits Pois / carottes Tarte aux pommes  maison
 VENDREDI	Salade Paysanne  (salade, noix, fromage) Saucisses (merguez et chipolatas) Purée de pommes de terre Salpicon de fruits  à la menthe	Toasts de Houmous /salade  Chili sin carne aux lentilles Pilaf au Riz  et Maïs Petit Suisse aux fruits 	Velouté de courge au Kiri Colombo de porc  / haricots rouges Riz créole Fruit de Saison 

De plus, les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent.
Ils sont établis par une diététicienne diplômée.

Sur la semaine, au moins deux plats de légumes cuits sont proposés en accompagnement.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)