

MENUS du 22 Février au 05 Mars 2021

Restaurant scolaire - Vielleville

du 22 au 26
février 2021








LUNDI

MARDI









MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de Coleslaw	Potage de légumes	 Céleri rémoulade au curry	Salade niçoise	Macédoine de légumes
 Pasta Végétale	Aiguillettes de poulet 	Pavé de lieu	Emincé de bœuf 	Filet de hoki sauce persil*
Brie	Brocolis	Epinards béchamel	 Haricots verts	 Riz pilaf
Compote de pommes	Port-Salut	Comté	Gouda	Vache qui rit
	 Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Clafoutis	Fruit de saison*

du 01 au 05
mars 2021

Carottes râpées	Salade pommes de terre maïs asperge	Champignons à la crème	Potage de légumes	Pâté de campagne
Gratin de pâtes à la tomate	 Emincé de porc au curcuma	 Sauté de dinde	 Chipolatas de volaille	Pavé de colin ciboulette
	Poireaux à la crème	 Riz créole	 Gratin de chou-fleur	Pommes de terre vapeur
Emmental	Camembert	Bonbel	Carré frais	Vache qui rit
 Fruit de saison*	 Fromage blanc sucré	Liégeois chocolat	Muffin	 Fruits de saison*

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)