

Menu

FEVRIER 2019



Lundi

Mardi

Jeu

Vendredi



Semaine
du 1er
FEVRIER

Semaine
du 4 au 8
FEVRIER

VACANCES

Semaine
du 25 au 29
FEVRIER

			Macédoine de légume Pépites de colin croustillante Epinard en gratin Crêpe au sucre
Concombre vinaigrette Hachis Parmentier Liégeois Vanille Caramel Biscuit	<u>MENUS CHINOIS</u> Nem de crevettes Brochette de bœuf fromage Riz Cantonnais Beignet de banane	Potage Pilon de poulet Galette de légume Yaourt Quartier de fruit	Croque-Monsieur Poisson blanc aux amandes Purée de brocolis Fromage Crème vanille
Salade verte Cordon bleu Gratin de chou romanesco Fromage Churros cacao	Haricots verts vinaigrette Snacky Purée de Pomme de terre Petit nova Fruit	Taboulé à l'orientale Daube de bœuf Aux carottes Fromage Fruit	Soupe de légume Poisson au four Ebly Fromage Salade de fruit

Restaurant Scolaire Ecole de la Combe Les Taillades

Menus sous réserve d'être modifiés indépendamment de notre volonté



Cuisiné sur place



Produits de terroir



Bio



Produits labellisés