


MOIS FEVRIER

Les menus sont élaborés et établis en application des recommandations du GEMRCN et au PNNS

		MERCREDI 01	JEUDI 02 Chandeleur	 VENDREDI 03
		* betteraves rouges * boulette de bœuf * ratatouille * semoule *fromage * compote	<i>carottes râpées</i> Menu crêpes salade verte gâteau de crêpes au chocolat	* charcuterie * filet de poisson * riz / * julienne de légumes * crème dessert
LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	 VENDREDI 10
* betteraves rouges bio * cervelas à l'alsacienne *lentilles aux * petit légumes *yaourt	* potage de légumes * escalope de volaille viennoise * pomme de terre *fromage * fruit de saison	* asperges vinaigrette * cordon bleu * petits pois carottes *fromage * fruit de saison	* consommé de vermicelle * paupiette de veau * duo de carottes *fromage * fruit de saison	* œuf dur mayonnaise * pané de filet de poisson * ratatouille maison * quinoa bio * yaourt sucré bio
LUNDI 13	MARDI 14	Mercredi 15	JEUDI 16	 VENDREDI 17
* potage de légumes * * lasagnes bolognaise *salade verte * yaourt	* concombre vinaigrette * * * gratin à la paysanne *salade verte * crème dessert	*salade de thon pomme de terre * poisson * courgettes *fromage * salade verte *salade de fruits frais	* betteraves rouges * poulet au curry * boulgour *salade verte *fromage blanc	* carottes et pommes râpées * * * brandade de poisson *salade verte *fromage
LUNDI 20	MARDI 21	Mercredi 22	JEUDI 23	 VENDREDI 24
* potage de potiron * * * gratin dauphinois * jambon blanc *salade verte . clémentines	* tomates *mozarella * blanquette de dinde *riz * compote	*salade de tomate vinaigrette * * sauté de veau aux légumes *pâtes *fromage blanc	* * taboulé * boule de boeuf * ratatouille salade verte * fruit cuit *yaourt	* concombre vinaigrette * chipos * * purée au lait et légumes *fromage * salade verte
LUNDI 27	MARDI 28			
* carottes râpées * steak haché * frites *fromage * fruit de saison	* * friand fromage * normandin de veau * haricots beurre * compote de pommes * biscuit			

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques
Origine des viandes disponible en cuisine centrale de Kerzouar

repas ALSH TY COLO

* produits laitiers

* protéines

* fruits et légumes

* féculents

* autres

BIO .LOCAL .BRETAGNE