

Menus de février 2019 Des Ecoles d'Aucamville

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28-janv. au 1-févr.	Carotte Râpée BIO et Ciboulette Sauté de Porc Sce Aigre Douce Riz Cantonnais Petits Suisse Nature Sucré Salade de Fruits Exotiques	Pizza Roma Emincé de Poulet aux Oignons Choux- Fleur Gratiné Edam Mandarine BIO	Betterave à l'Ail Steak Haché Sce Béarnaise Pomme Campagnarde Fromage Blanc BIO	Salade de Mâche Dés de Mimolette Estouffade de PDT et Bœuf BIO Salsifis à la Crème Riz au lait	Velouté de Potimaron Merlu à la Bordelaise Blésotto aux champignons Champanet Pomme BIO
Du 4-févr. au 8-févr.	Endives aux Croûtons Saur aux Herbes Haricots Blanc à la Tomate Carottes Jeunes Persillées Crêpes chandeleur	Coleslaw Dés D'Emmental Navarin de Bœuf aux Petits Légumes Pomme Vapeur Glace Bâtonnet	Salade de Pépinette et Poivrons Grillés Rissollette de Veau au Citron Choux de Bruxelles Petit Suisse aux Fruits Poire BIO	Pain Nordique au thon Calamars à l'Américaine Riz Pilaff Kiri Mandarine BIO	Céleri Râpé Sce Fromage Blanc Escalope de Dinde Poêlée Purée de Brocolis Tarte au Chocolat
Du 11-févr. au 15-févr.	Choux rouge rapé au raisins secs Sauté de lapin chasseur Coquillettes au beurre Cœur de nonette Banane	 Tarte au saumon Omelette nature Piperade Basquaise Yaourt nature BIO Kiwi	Macédoine de légumes Fricassée de poulet aux oignons Pommes grenailles rôties au thym P'tit louis Pomme BIO	Guacamole et tacos Chili con carné bœuf BIO Poireaux gratinés Muffins	Betteraves en salade Fish en chip's sauce tartare Potatoes Flan coco
Du 18-févr. au 22-févr.	Endives aux Croûtons Saur aux Herbes Haricots Blanc à la Tomate Carottes Jeunes Persillées Crêpes chandeleur	Coleslaw Dés D'Emmental Navarin de Bœuf aux Petits Légumes Pomme Vapeur Glace Bâtonnet	Salade de Pépinette aux Poivrons Grillés Rissollette de Veau au Citron Choux de Bruxelles Petit Suisse aux Fruits Poire BIO	Pain Nordique au thon Calamars à l'Américaine Riz Pilaff Kiri Mandarine BIO	Céleri Râpé Sce Fromage Blanc Escalope de Dinde Poêlée Purée de Brocolis Tarte au Chocolat
Du 25-févr. au 1-mars	VACANCES Choux fleur BIO Râpé Sce Rémoulade Emincé de porc aux ananas Riz parfumé Ile flottante Salade de fruits	VACANCES Nems de légumes Fricassée de poulet à L'asiatique Poelée Chinoise ST moret Banane	VACANCES Céleri Rémoulade Croques monsieur Croque fromage Pommes noisettes Fromage blanc BIO	VACANCES Choux doux rapé et mimolette Gratin de macaronis et Boeuf BIO Gratin de macaronis Côtes de blettes à la tomate Semoule au lait	VACANCES

Tous les jours le Pain est à base de farine BIO



Les menus sont validés par une diététicienne.

Recette d'un Enfant



ALLERGENES

GL : gluten

CR : crustacés

AR : arachides

MO : mollusques

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Origines des Viandes Bovines

Nées, Elevées, Abattues en France L'origine précise sera affichée sur les menus du jour

Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale Jules Ferry

Produit de saison



FC : fruit coque	CE : céleri
OE : œuf	MO : moutarde
PO : poisson	SE : sésame
SO : soja	LU : lupin
LA : lait	DI : dioxyde/sulfites

Fait maison



Bleu Blanc Cœur

