
















RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE FEVRIER 2020



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<p>03 au 07 février</p> 	 Potage Bœuf bourguignon Kiri Crème vanille	 Salade avocat/tomate/gruyère  Boulettes de porc Haricots verts  Gâteau au yaourt 	 Pâté de campagne jambon pâtes au gruyère Crêpe maison	 Concombre à la crème Poisson Riz/carotte Camembert bio Banane
<p>10 au 13 février</p> 	 <p>Taboulé Flan de légumes Salade verte Edam bio Kiwi</p>	<p>Soupe de légumes Pâtes à la bolognaise Flan chocolat maison</p> 	 <p>Salade de chèvre chaud  Rôti de porc Purée Poire</p>	<p>Betteraves/maïs Marmite de poisson + Légumes Fromage blanc /pomme</p>



Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.
Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

