












# RESTAURANT SCOLAIRE

**MOIS DE FEVRIER 2019**

MENU VEGETARIEN	mar 04 févr	MENU RACLETTE	ven 07 févr
 Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade composée (s.verte, œuf dur, maïs, h.verts, carottes râpées)	Salade de pomme de terre au cervelas (pdt, cervelas, tomate, échalote, persil)
Œufs florentines (plat complet)	Steak haché	Raclette avec pomme de terre vapeur (plat complet)	Filet de colin meunière
	Haricots verts		Ratatouille
 Carré de ligueil 	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Cantafrais
Crème dessert chocolat	Biscuits Palmiers	 Cake aux myrtilles	 Pomme 
lun 10 févr	mar 11 févr	MENU VEGETARIEN	ven 14 févr
 Céleri rémoulade	Salade marco polo (pâtes,surimi, concombre, tomate)	Chou-fleur vinaigrette	Galantine de volaille
Haché au veau	Sauté de bœuf au paprika	Aiguillettes de blé pané	Gratiné de poisson à la provençale
Purée	Carottes persillées	Haricots blancs	Rousties de légumes
Fraidou	 Camembert	 Emmental	Pavé 1/2 sel
Flan nappé caramel	Compote	 Kiwi	 Gâteau au chocolat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

-  **CRUDITÉS**
-  **DESSERTS MAISON**
-  **FROMAGES A LA COUPE**
-  **PRODUITS LOCAUX\***  
\*(cuisine de Poitiers 86)



**Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises**

