



École de Saint Ciers Sur Gironde

Menus du mois de Février 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine du
30 janvier
au 03
Février**

Macédoine à la russe
Émincé de dinde au jus
Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Potage crécy
Longe de porc rôti
Haricots beurre
Fromage ou laitage
Gâteau basque

Betteraves vinaigrette
Boulettes de bœuf à la
tomate
Macaronis
Fromage ou laitage
Ile flottante

Saucisson sec
Poisson à la bordelaise
Purée de brocolis
Fromage ou laitage
Compote de pommes

**Semaine du
06 au 10
Février**

Coleslaw (au céleri)
Chipolatas grillées
Lentilles ménagères
Fromage ou laitage
Crêpe au sucre

Taboulé
Sauté de bœuf
Carottes vichy
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Potage de tomates aux
vermicelles
Haut de cuisse de poulet
rôti
Poêlée de légumes
Fromage blanc au coulis
de fruits rouges
Biscuit

Œuf mimosa
Poisson meunière
Riz créole
Fromage ou laitage
Salade de fruits



**Semaine du
13 au 17
Février**

Potage de légumes
Cordon bleu
Petits pois et carottes
Fromage ou laitage
Crème dessert

Salade verte aux
croûtons
Hachis parmentier
Fromage ou laitage
Pêche au sirop

**REPAS
SURPRISE...Le nouvel
an chinois**

Friand au fromage
Poisson pané au citron
Haricots palette
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais - Préparation faites «Maison»- Produits laitiers



**Bon appétit les enfants !
Et
Bonnes vacances!**

