

Menus des écoles du 04 au 22 février 2019

Semaine n° 5
Du 4 au 8 février
2019

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Endives* au roquefort	Accras de morue	Salade** au cervelas et à la tome*	Crudité**	Radis noir**
Calmar à la romaine Carottes Vichy**	Plat de côte* aux Lentilles**	Riz** cantonnais	Rôti de veau* sauce bananes** Chou chinois** au sésame	Merguez** du Col de la Lauze Pommes vapeur**
Compote de pommes- banane**	Fruit**	Salade de fruits**	Poire au chocolat	Tarte aux pommes**

Semaine n° 6
Du 11 au 15
février 2019

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Crudité**	Oeuf**mimosa	Crudité**	Haricots blancs** en salade	Terrine de campagne*
Merlu à la pêche Pois-chiche** aux légumes**	Navarin d'agneau** purée de courge**	Poulet* aux citrons et aux olives Semoule**	Omelette** au gruyère Epinards béchamel	Hachis* Parmentier**
Crème pâtissière**	Fruit**	Fromage frais** au coulis de framboise	Fruit**	Brownie

Semaine n° 7
Du 18 au 22
février 2019

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Crudité**	Soupe de potiron** aux châtaignes	Salade à l'avocat**	Crudité**	Crêpe fromage
Sauté de porc* à la coriandre et miel Petit-pois**	Escalope viennoise Frites	Steack de thon Macédoine de légumes	Colombo de dinde Riz**	Colin pané Haricots verts**
Mousse au citron	Fruit**	Yaourt aux fruits	Gâteau à l'ananas	Fruit**

FROMAGE : En règle générale, chaque fois qu'il y a un fruit (cru ou cuit) au dessert, une portion de fromage est fournie ; cependant, si l'entrée et le plat chaud contiennent des produits laitiers (rarement), la règle peut ne pas s'appliquer.

La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine française (élevage, abattage, et découpage).

Les menus peuvent être consultés sur le site www.freychede.fr