

Menus des écoles du 29 janvier au 16 février 2018

Semaine n° 5
Du 29 jan au 02
fév 2018

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1er	VENDREDI 02
Saucisson sec*	Crudité**	Nem au poulet	Salade d'hiver** au pamplemousse et polenta**	Velouté de Butternut**
Saumonette persillée 4 céréales** aux légumes**	Boulettes d'oeufs** à la napolitaine Flageolets**	Rôti de porc* Petit-pois	Pizza au jambon	Sauté de dinde à la grecque Pdt**
Fruit**	Entremets vanille**	Banane**- kiwi**	Semoule au lait**	Fruit**

Semaine n° 6
Du 05 au 09 fév
2018

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Crudité**	Taboulé**	Cocktail de crevettes	Endives au roquefort	panier au thon
Spaghetti** à la bolognaise*	Tarte**-flan à la courge** et au chèvre	Poulet pané* Haricots lingot**	Brandade** de colin	Boeuf bourguignon* Riz**
Yaourt aux fruits	Fruit**	Ananas au sirop	Chou** à la crème**	Fruit**

Semaine n° 7
Du 12 au 16 fév
2018

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Potage de légumes**	Tapenade d'olives	Salade aux croûtons	Crudité**	Terrine de campagne*
Canard à l'orange Pôlée de légumes**	Filet de merlu pané Frites	Frittata de légumes à la mozzarella (œuf**) Haricots verts**	Tajine de veau* aux dattes Boulgour**	Potée au chou**
Gâteau** chocolat	Salade de fruits**	Crème dessert vanille	Fromage blanc** au miel**	Fruit**

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 ariégeoise (élevage, abattage, et découpage).

Vous pouvez retrouver les menus sur le site www.freychede.fr