

# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

\* L'OCCITANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

FEVRIER 2019

VENDREDI 1 <sup>er</sup>			
DUO D' ICEBERG / PAMPLEMOUSSE FILET DE HOKI PANÉ ÉPINARDS VÉNITIENNE EMMENTAL BIO CRÊPE POUR LA CHANDELEUR			
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
SOUPE DE LENTILLES VERTES COLOMBO DE DINDE HARICOTS BEURRE SAUTÉS BREBICRÈME FRUIT BIO	<b>THEME CHINOIS</b> SALADE ASIATIQUE BŒUF SAUTÉ AUX OIGNONS NOUILLES CHINOISES AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE BIO RIZ AU COCO	CÉLERI RAVE RÂPÉ ESCALOPE DE POULET PANÉ PETITS-POIS PROVENÇAUX SAINT-PAULIN FRUIT BIO	SALADE COLESLOW BIO FILET DE COLIN PORTUGAISE MÉLI MÉLO DE LÉGUMES SAUTÉS RONDELÉ AIL & FINES HERBES FLAN AU CAMEL
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
HARICOTS VERTS BIO EN SALADE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PYRÉNÉE COMPOTE DE POMME / BANANE	POTAGE DE POTIRON RÔTI DE VEAU AUX AROMATES FLAGEOLETS VERTS À LA SCANDINAVE KIRI FRUIT BIO	DUO DE CONCOMBRES / RADIS BEURRE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE RIZ BLANC CARRÉ FRAIS BIO CHOCOLAT LIÉGEOIS	MOUSSE DE BETTERAVES AU SAINT-MORET FILET DE COLIN SAUCE BASILIC BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRAIS À L'ABRICOT FRUIT BIO
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
MÉLANGE TENDRE GOULASH DE VEAU AUX CAROTTES POMMES À L'ANGLAISE YAOURT NATURE FRUIT BIO	VELOUTÉ D'ASPERGES MAISON HACHIS PARMENTIER DE BŒUF EDAM BIO MOSAÏQUE DE FRUITS	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE / OLIVES VERTES ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME DUO DE FLEURETTES PERSILLÉES SAMOS FRUIT BIO	<b>GÂTEAU ANNIVERSAIRE</b> SALADE HAWAÏENNE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT AUX FRAISES BIO GÂTEAU ANNIVERSAIRE

vacances scolaires

