

MENU RESTAURANT SCOLAIRE DE COULGENS FEVRIER 2019

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p align="center"><b>LUNDI</b><br/><i>J'ai une petite faim</i></p>  | <p align="center">4</p> <p align="center">Haricot vert vinaigrette<br/>Tagliatelle carbonara<br/>Crème vanille et biscuit</p>  | <p align="center">11</p> <p align="center">Concombre<br/>Hachis parmentier maison<br/>Saint Paulin<br/>Compote</p>  | <p align="center"><b>VACANCES SCOLAIRES</b><br/>DU<br/>16/02/2019<br/>AU<br/>03/03/2019</p> |
| <p align="center"><b>MARDI</b></p>   | <p align="center">5</p> <p align="center">Potage vermicelle<br/>Bœuf provençal<br/><b>Carottes et chou-fleur Bio</b><br/>Crêpes à la pâte à tartiner<br/>Jus de pommes</p> | <p align="center">12</p> <p align="center">Pâté de campagne<br/>Escalope de dinde<br/>normande<br/><b>Carottes Bio</b> persillées<br/>Chanteneige<br/>Bananes</p> |          |
| <p align="center"><b>JEUDI</b></p>                                 | <p align="center">7</p> <p align="center">Salade mimosa<br/>Brochette de poisson<br/>sauce hollandaise<br/>Riz<br/>Camembert<br/>Pommes</p>                                | <p align="center">14</p> <p align="center">Taboulé<br/>Filet de poisson au cheddar<br/>Légumes aux épices<br/>Emmental<br/>Fruits au sirop</p>                    |         |
| <p align="center"><b> VENDREDI</b></p>   | <p align="center">8</p> <p align="center">Betteraves aux agrumes<br/>sauté de porc<br/>Pâte arlequin<br/>Fromage<br/>Oranges</p>   | <p align="center">15</p> <p align="center">Salade composée au chèvre<br/>Saucisses<br/><b>Purée de pois cassés Bio</b><br/>Fromage blanc vanille</p>              |        |

Sous réserve de modifications. Viande bovine d'origine France. Les menus sont établis sur 20 repas pour suivre le plan nutritionnel  
**produits Bio, produits locaux Bio**