






MENU RESTAURANT SCOLAIRE DE COULGENS FEVRIER 2019

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