

RESTAURANT SCOLAIRE DE BALLANCCOURT

FEVRIER 2017

Menu établi en collaboration avec la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI 01	JEUDI 02	 VENDREDI 03
		pizza au fromage jambon braisé* jambon dinde haricots verts persillade bio petit filou banane	salade verte escalope hachée de veau chou fleur comté crêpe au sucre *	maïs/soja/concombre suprême de pintade forestière blé yaourt vanille bio orange
LUNDI 06	VACANCES	MERCREDI 08	JEUDI 09	SCOLAIRES
tomate au basilic escalope de volaille à la crème purée de courgettes coulommiers danette au chocolat		torti tricolores poisson pané /citron ratatouille fromage blanc aromatisé kiwi bio	macédoine vtte tartinette yaourt pomme	carottes bio aux raisins grillade de porc*steak haché petits pois bio cantal barre glacée caramel/Pagateau basque
LUNDI 13	VACANCES	MERCREDI 15	JEUDI 16	 VENDREDI 17
pâté de foie/cornichon*volaille suprême coilin grillé à la tomate riz créole suisse sucré ananas		salade d'endive aux croutons spaghetti bolognaise carré de l'est flan vanille	céleri rémoulade fricassée de veau au curry duo de carottes kiri au chèvre carré framboise	betterave rouge moules marinières frites yaourt aromatisé orange
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	 VENDREDI 24
p de terre aux olives grignettes poulet thym citron haricots beurre bûchette banane	salade iceberg bœuf mode bio coquillettes camembert crème dessert caramel	concombre à l'échalote omelette au fromage épinards à la crème edam chou vanille	salade coleslaw rôti de porc aux oignons*escalope lentilles bio six de savoie coupelle fruits des îles	*taboulé filet julienne sauce safranée brocolis fromage blanc clémentines
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
1/2 pomelo rose chipolatas grillées*knacki volaille flageolets raclette compote bio	rosette /cornichon*volaille aiguillettes saumon meunière purée céleri yaourt bio kiwi/			