

RESTAURANT SCOLAIRE DE BALLANCOURT

FEVRIER 2018

Menu établi en collaboration avec la diététicienne

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI 01

macédoine vinaigrette
filet de lieu sauce safranée
papillons
fromage blanc bio
kiwi

VENDREDI 02

concombre à l'échalote
canard à l'orange
petits pois bio
carré de l'est
glace

LUNDI 05

taboulé
nuggets de volaille
poêlée forestière
suisse fruité
banane

MARDI 06

salade verte
pavé de poisson maraichère
épinards à la crème
comté
tarte normande

MERCREDI 07

potage aurore
omelette ciboulette
pommes sautées
yaourt
ananas

JEUDI 08

endive et croûtons
bœuf bio bourguignon
carottes persillées
coulommiers
semoule au lait

VENDREDI 09

betterave rouge
filet de porc aux oignons*
bon dinde
lentilles bio
kiri
clémentines

LUNDI 12

1/2 pomelo rose
chili con carne
riz créole
saint paulin
crème dessert vanille

MARDI 13

p de terre aux olives
rôti de veau au jus
haricots verts à l'ail
danonino maxi
pomme bicolore

MERCREDI 14

carottes râpées
émincé porc au paprika*
escalope
chou fleur persillé
rondelé fines herbes
millefeuille

JEUDI 15

filet de maquereau
blanc de dinde à la provençale
purée
yaourt bio
poire

VENDREDI 16

rosette /cornichon*
paté volaille
filet de poisson à la julienne
légumes
blé
saint nectaire
orange

LUNDI 19

quiche lorraine*
tarte fromage
poulet rôti
ratatouille
suisse sucré
clémentines

MARDI 20

tomate au basilic
spaghetti carbonara avec et s/porc
saint moret
compote bio

MERCREDI 21

lentilles à l'échalote
pavé de thon sauce crème
brocolis
pont l'évêque
banane

JEUDI 22

céleri rémoulade
côtes d'agneau
petits pois carottes
mimolette
liegeois caramel

VENDREDI 23

potage potimarron
blanquette de veau
riz créole 1/2 complet
emmental
kiwi

LUNDI 26

salade verte
sauté porc aux pruneaux*
fricadelle
semoule de couscous
bûche du pilat
fromage blanc /crème de marron

MARDI 27

pizza
suprême de pintade forestière
épinards
yaourt fruits mixés
poire

MERCREDI 28

haricots verts et surimi
moules marinières
pommes frites
pyrénées
pomme

JEUDI

VENDREDI