

RESTAURANT SCOLAIRE DE BALLANCOURT

FEVRIER 2019

Menu établi en collaboration avec la diététicienne

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI 01
bacon/cornichon*volaille pavé de saumon à l'oseille papillons yaourt citron bio poire

LUNDI 04
endive / croûtons saucisse de volaille bio flageolets st moret mousse chocolat

MARDI 05
p de terre au thon rôti de porc aux oignons*omelette brocolis suisse clémentines

MERCREDI 06
salade verte/œuf dur brandade à la morue st paulin coupelle fruits du verger

JEUDI 07
concombre à l'échalote couscous au bœuf légumes/semoule couscous fromage blanc fruité orange

VENDREDI 08
carottes râpées sauté de canard à l'orange haricots verts brie flan pâtissier

LUNDI 11
taboulé filet de colin pané /citron ratatouille yaourt pomme bicolore

MARDI 12
betterave rouge bio pennes bolognaise cantal flan vanille

MERCREDI 13
soupe de courgettes au bleu escalope dinde au jus petits pois bûche du pilat banane bio

JEUDI 14
céleri rémoulade palette sauce diable*escalope épinards camembert bio chou à la crème

VENDREDI 15
macédoine vtte veau marengo purée suisse aromatisé kiwi

LUNDI 18
1/2 pomelo rose*jus mater poulet rôti frites fraidou liégeois caramel

MARDI 19
tortis tricolores au basilic goulash de bœuf bio duo de carottes coulommiers orange

MERCREDI 20
feuilleté aux légumes omelette ciboulette poêlée forestière yaourt bio clémentines

JEUDI 21
rosette/cornichon*volaille poêlée poisson blé fromage blanc poire

VENDREDI 22
tomate vtte chipolatas*jbon dinde lentilles bio comté bâtonnet glacé

LUNDI 25
nem aux crevettes sur salade émincé porc au caramel*escalope riz créole bio yaourt bio litchis au sirop

VACANCES
MARDI 26
pizza s/porc filet de colin armoricaine chou fleur persillé mimolette banane bio

MERCREDI 27
endive/ croûtons rôti de veau sauce forestière gratin dauphinois rouy crème dessert chocolat

JEUDI 28
potage aux légumes croque monsieur* et s/porc salade verte fromage blanc crème de marron

VENDREDI