

Les choux de Bruxelles

Le sais-tu ?



C'est une variété de chou créée au XVII^e siècle

Il pousse sur une tige qui atteint 1 mètre de hauteur

Principalement cultivé en Belgique et en Europe

sa grosseur varie entre 2 et 4 cm de diamètre

École de Saint Médard de Guizières

On fête les anniversaires du Mois

MENUS DE

Février

2020













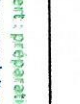
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Semaine du 3 au 7.02	Cèleri aux pommes	Riz Bio Niçois	Consommé Vermicelle	Mousse de Foie	Velouté de champignons
	Hachis Parmentier	Bas carré de veau en chemise d'ail	Pilons de poulet épicés	Poisson sauce Nantua	Pommes de terre Bio à la Savoyarde
 Semaine du 10 au 14.02	Salade Verte Bio	Choux de Bruxelles	Haricots Verts Bio Ventrienne	Brunoise de légumes Bio	Fruits de Saison
	Pêche Melba	Fian au caramel	Pomme au four crème anglaise	Crêpe de la Chandeleur	
 Semaine du 17 au 21.02	Salade de choux fleur à l'emental	Betteraves Bio à l'échalote	Sauccisson Sec	Dall de lentilles Bio	 Le Canada
	Rôti de bœuf jus d'oignons confits	Escalope de poulet	Paupiette de veau Forestière	Omelette aux fines Herbes	Boules d'agneau à l'agré doux
 Semaine du 24 au 28.02 ALSH	Frites	Julienne de légumes	Euvé de Petits pois Bio	Salade Verte	Semoule Bio aux raisins
	Fruits de Saison Bio	Far Breton	Ananas Rôti Pâtisseries	Milkshake à la vanille	 Aujourd'hui c'est toi le Chef !
 Semaine du 3 au 7.02	Terrine de Campagne	Potage Cultivateur	Salade de blé Bio au basilic	Wrapp de crudités Bio	Salade fromagère
	Rôti de dinde	Ravioles Gratinés	Emincé de porc Dijonnaise	Nuggets de volaille	Boules d'agneau à l'agré doux
 Semaine du 10 au 14.02	Printanière de légumes Bio	Salade verte Bio	Purée de céleri	Pois cassé à l'ancienne	Semoule Bio aux raisins
	Tarte aux pommes à l'alsacienne	Fruits de Saison	Liégeois café	Crème Catalane	Fruits de Saison Bio
 Semaine du 17 au 21.02	Choux rouge Vinaigrette	 Mardi Gras! Soupe de légumes Bio	Wraapp de crudités Bio	Rôti de porc	Croustade au fromage
	Steak Haché Grillé	Gratin d'œuf à la florentine	Nuggets de volaille	Pois cassé à l'ancienne	Marmite de la mer
 Semaine du 24 au 28.02	Pommes de terre Roulangère	Belnet	Crème Catalane	Fruits de Saison Bio	Poêlée de légumes de saison Bio
	Yaourt Bio				Poires au caramel

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements.

Bon appétit les enfants!



Vert : préparation faite "maison" ou produit frais
 Bleu : produit contenant du lait Rouge : produit Bio Journée Animation
 Journée Végétarienne

En conformité avec les normes (INCO) vous trouverez affiché dans le réfectoire le tableau détaillé par Journée de production des 14 principaux allergènes pouvant entrer dans la composition des recettes préparé sur notre restaurant scolaire.