

MENU DU MOIS

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2010

Académie Orléans-Tours

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 1 AU 5 FÉVRIER	<p>Chou fleur en salade</p> <p>Bolognaise de bœuf Charolais</p> <p>Spaghetti</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>** La Chandeleur **</p> <p>Trio de tomate, maïs et cœur de palmiers [⌘] Vinaigrette d'agrumes.</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>** La Russie **</p> <p>Salade de betteraves rouges façon Voronoff</p> <p>Sauté de bœuf façon Stroganoff</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Ouzvar de pomme, poire et paprika</p>	<p>Rillettes/cornichon</p> <p>Pavé de colin sauce basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit exotique</p>
DU 8 AU 12 FÉVRIER		VACANCES	SCOLAIRES	
DU 15 AU 19 FÉVRIER		VACANCES	SCOLAIRES	
DU 22 AU 26 FÉVRIER	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de dinde à l'aigre douce</p> <p><u>Riz à la mandarine et aux amandes</u> [⌘]</p> <p>Comté</p> <p>Compote pommes bananes</p>	<p>Emincé d'endives [⌘] Vinaigrette aux herbes</p> <p>Filet de saumon sauce citron persillée</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Quatre-quarts</p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>Raclette</p> <p>et sa garniture</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots blancs, tomate, basilic</p> <p>Dés de colin sauce crème</p> <p>Carottes bâtonnets nature</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit annuel</p>

Légende :

[⌘] Vinaigrette maison

[⌘] L'Europe des saveurs : La mandarine

**SOGERES CENTRE SOUHAITE UN
BON APPÉTIT À TOUS LES ENFANTS !**

Sogeres