



Menu de la Restauration Scolaire Semaine du 5 au 9 février 2024

Le menu est composé de 5 composantes (entrée, plat, garniture, produit laitier et dessert)

Une alternative pourra être proposée afin de répondre aux différentes sensibilités.

<p><u>Lundi</u></p>	<p>Salade verte, concombres, tomates, radis, pamplemousse Pommes de terre rosti, endives, salsifis, bœuf à la flamande ou truite aux amandes Mimolette portion (PL) Clémentines (FS) ou yaourt au chocolat</p>
<p><u>Mardi</u></p>	<p>Concombres, tomates, carottes râpées, céleri sauce vinaigrette, salade de chou rouge aux pommes Purée, haricots verts, carottes, rosbeef ou poisson fariné Cantadou portion (PL) Compote de pêche ou café liégeois</p>
<p><u>Mercredi</u> Menu végétarien</p>	<p>Asperges, cœurs de palmier, maïs, tomates mimosa, salade d'endives Riz, ratatouille, pois carotte, croissant au fromage ou polenta de lentilles Vache qui rit portion (PL) Yaourt aromatisé (PB) ou flan pâtissier</p>
<p><u>Jeudi</u></p>	<p>Soupe de légumes, concombres, carottes râpées, tomates, pêche au thon Pâtes coquillettes, chou romanesco, poivrons confits, cervelas obernois ou raviolis au bœuf Tomme noire portion Banane ou poire (FS)</p>
<p><u>Vendredi</u></p>	<p>Feuilleté bolognaise ou nems au poulet Semoule, légumes couscous, salsifis, escalope de volaille provençale ou coquille de poisson Gouda portion (PL) Pomme ou orange (FS)</p>

FM : fait maison, FS : fruit de saison, PB : produit bio, PL : produit laitier

Carvin, le 2 février 2024

Le gestionnaire

Le Principal

D.MEDDOURI

D. DROCOURT