



MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE JOUE L'ABBÉ

CHANDELEUR :



Jeudi 1^{er} :

Salade Endives Noix
Chipolatas fermières
Purée de carottes du jardin
Fromage blanc BIO

Et demain, c'est....

Le 2 février, c'est la fête
de la chandeleur !



VENREDI 2 =>



Blinis & terrine aux 2
Poissons
Galettes de Sarazin
Jambon-fromage
Crêpe au chocolat

Goûter : Compote fruits
Pomme/Poire Andros & sablés

Goûter : Mini crêpe
moelleuse et nutella

LUNDI 5

Salade de maquereaux
Sauté de porc en sauce
Frites Maison
Chou à la crème pâtissière

MARDI 5

Cèleri rémoulade
Saucisse de Francfort
Pommes de terre rissolées
Salade
Yaourt Bio fruits mixés

JEUDI 5

Potage de bœuf au vermicelle
Pot au feu Maison avec ses
légumes de saison
Kiwi

VENREDI 5

Carottes râpées
Dos de colin-lieu sans
peau ni arête au citron
Epinards à la crème
Tarte aux pommes

Goûter : Fromage « Kiri »
sur Tartine de pain

Goûter : Chausson aux
Pommes

Goûter : Bulgy Nova aux fruits
mixés+ biscuits

Goûter : Croissant et
confiture

LUNDI 12

Feuilleté du Pêcheur
Rôti de bœuf
Frites Maison
Clémentine

MARDI 13

Velouté de champignons
Aile de raie
beurre/citron/Câpres
& Riz créole
Entremets au citron

JEUDI 15

Pâté de foie / cornichons
Lasagne à la bolognaise
Salade verte
Liégeois Framboise coulis
Cassis

VENREDI 16

Mini Pizza
Escalope de dinde à la
crème et champignons
Haricots beurre
Mousse au chocolat au
lait

Goûter : Petits Nova aux
fruits

Goûter : Beignet fourré
Pommes

Goûter : Fromage blanc et
biscuit

Goûter : Eclair au
chocolat

LUNDI 19

Sardines à l'huile au citron
Colombo de Volaille / Purée
de Pomme de terre Mason
Banane

MARDI 20

Potage de légumes
Jambon blanc
Gratin de chou-fleur
Pot Gourmand Mamie Nova
Noix de Coco

JEUDI 22

Tarte aux légumes
Filet de Cabillaud sauce
moutarde / Macaronis au
gruyère
Entremets Praliné

VENREDI 23

Velouté de Tomates
Saucisse de la ferme au
chou de saison
Far Breton

Goûter : Pain beurre
chocolat

Goûter : Flan Pâtissier

Goûter : Danette liégeois
sensation et Biscuits

Goûter : tartine de pain
et « St Moret »



Origine des produits :

Viande de Porc et bœuf : Saveurs des Jenvries Mme CHAMPCLOU - Souillé ;
Mr DULUARD - St Mars sous Ballon // **Charcuterie** : Saveurs des Jenvries Mme
CHAMPCLOU - Souillé // **Volaille** : Maison CHAMPION – Tennie // **Légumes** :
Ferme de la Muzerie (BIO) et Mr DAVID Soulligné sous Ballon Le Petit Potager –
Le Mans ; Terre Azur // **Laitage BIO** : Gaec Bio Avenir – Spay // **Laitage** et
poisson : Pomona / Passion Froid // **Pain** : Boulangerie Poirier - Soulligné sous
Ballon ou Le Fournil de Neuville s/Sarthe

