



## Menus du 1<sup>er</sup> au 19 février 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DU FIEF SAUVIN 02 41 63 07 26

Légende :

Féculent

Produit Laitier

Crudité / Cuidité





















Valeur Mixte Panachée

Valeur Protidique

Valeur Végétarienne



### Menus végétariens

Lundi 1 <sup>er</sup> fev	Mardi 2 fev	Jeudi 4 fev	Vendredi 5 fev
<p><b>Rillettes des Mauges</b> </p> <p><b>Blanquette de la mer</b></p> <p><b>Blé en pilaff</b></p> <p><b>Tomme de Savoie</b> </p> <p><b>Kiwi local</b> </p>	<p><b>Friand au fromage</b></p> <p><b>Rôti de porc des Mauges</b> </p> <p><b>Haricots blancs à la tomate</b> </p> <p><b>Fromage blanc et son coulis de fruits</b> </p>	<p><b>Macédoine mimosas</b></p> <p><b>Tajine de légumes</b></p> <p><b>Semoule aux épices du monde</b></p> <p><b>Port Salut</b></p> <p><b>Éclair au chocolat</b></p>	<p><b>Velouté de tomates vermicelle</b></p> <p><b>Nugget's de poulet plein filet</b> </p> <p><b>Brocolis et choux fleurs</b></p> <p><b>Crème caramel maison</b> </p> <p><b>Petit Lu</b></p>
Lundi 8 fev	Mardi 9 fev	Jeudi 11 fev	Vendredi 12 fev
<p><b>Frisée aux lardons et croûtons</b></p> <p><b>Escalope de dinde à la crème</b> </p> <p><b>Salsifis braisés</b></p> <p><b>Camembert / Chèvre</b>  </p> <p><b>Flan pâtissier</b> </p>	<p><b>Salade de pâte / fromage / maïs</b></p> <p><b>Croque madame béchamel</b></p> <p><b>salade frisée</b> </p> <p><b>Yaourt à boire</b></p> <p><b>Banane</b></p>	<p><b>Quiche au fromages</b></p> <p><b>Sauté de veau à l'angevine</b> </p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p><b>Clémentine/orange</b> </p>	<p><b>Choux rouges aux pommes fruits</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf VBF</b> </p> <p><b>et sa sauce tomate</b></p> <p><b>Riz et son parmesan râpé</b></p> <p><b>Poire belle Hélène</b></p>
Lundi 15 fev	Mardi 16 fev	Jeudi 18 fev	Vendredi 19 fev
<p><b>Concombre en tartiziski</b></p> <p><b>Chipolatas fermière</b>  </p> <p><b>Flageolets verts / Haricots verts</b></p> <p><b>Crêpe au sucre</b></p>	<p><b>Taboulé à l'oriental</b></p> <p><b>Hachis parmentier végétarien</b></p> <p><b>Salade</b></p> <p><b>Toast gratiné au fromage</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p><b>Salade de choux et lardons</b></p> <p><b>Filet de sandre au beurre blanc</b></p> <p><b>Pomme vapeur</b></p> <p><b>Flan chocolat</b> </p>	<p><b>Carottes râpées mimolette</b></p> <p><b>Émincé de lapin de Gesté</b> </p> <p><b>Coquillettes au beurre</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruits de saison</b></p>

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local  
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait  
Maison

