






Restaurant scolaire de Cereelles

Février 2010

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 février 2010	<p><i>Salade verte au maïs</i></p> <p><i>Paëlla de la mer</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p>	<p><i>La chandeleur</i></p> <p><i>Emincé de chou blanc</i></p> <p><i>Boeuf bourguignon</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Fromage fondu</i></p> <p><i>Crêpe au sucre</i></p> 	<p><i>Journée "Bio"</i></p> <p><i>Betteraves à la vinaigrette</i></p> <p><i>Chipolata</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Soupe citrouille</i></p> <p><i>pommes de terre</i></p> <p><i>Poulet aux herbes</i></p> <p><i>Mousse de carottes</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>
Du 8 au 12 février 2010	<h1>Vacances d'hiver</h1>			
Du 15 au 19 février 2010				
Du 22 au 26 février 2010	<p><i>Bouillon de légumes</i></p> <p><i>aux vermicelles</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Brique de bleu</i></p> <p><i>Poire</i></p>	<p>Journée « PLAISIR »</p> <p>Salade campagnarde 🍷</p> <p>Lasagnes maison</p> <p>Gouda</p> <p>Crème aux fruits rouges</p>	<p><i>Carottes râpées au citron</i></p> <p><i>Brandade de poisson</i></p> <p><i>Petit suisse</i></p> <p><i>Flan vanille nappé de caramel</i></p>	<p><i>Poireaux en vinaigrette</i></p> <p><i>Jambon grillé</i></p> <p><i>Epinards</i></p> <p><i>Tome blanche</i></p> <p><i>Gaufre à la confiture</i></p>

🍷 *Salade campagnarde* : Salade verte, croûtons, jambon

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
Toutes nos volailles sont labellisées et toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

