

VILLE DE SAINT YRIEIX LA PERCHE

Restaurants scolaires Jules Ferry, Maurice Ravel, Jeanne D'Arc, Pomme De ReINETTE.

MENUS DU 5 février au 16 mars 2018

<p>Lundi 05 février Tomates aux olives Boulettes de volaille à la Marocaine Semoule couscous St Paulin, fruits de saison</p>	<p>Lundi 26 février Feuilletés au fromage Cordons bleus Spaetzles au beurre Yaourt bio vanille, salade de fruits exotique</p>	<p>Lundi 05 mars Salade de mâche Bœuf bourguignon Gratin de blettes et pommes de terre au Cantal Yaourt aromatisé, compote de pomme</p>	<p>Lundi 12 mars Salade de mâche à la mimolette Fricassée de lapin aux pruneaux Pâtes au beurre Yaourt aux fruits, poires</p>
<p>Mardi 06 février Endives et céleri branche au chèvre Poulet rôti Pommes frites Petits suisses, pomme fruit</p>	<p>Mardi 27 février Consommé vermicelle Pot au feu Garniture de légumes Faisselles, Paris-Brest</p>	<p>Mardi 06 mars Soupe de lentilles roses et carottes Gigot d'agneau aux herbes Choux vert en potée Vache qui rit, fruits de saison</p>	<p>Mardi 13 mars Salade de laitue aux noix Filet de poisson tomate Panais, navets rutabagas, pommes de terre Edam, éclair au chocolat</p>
<p>Mercredi 07 février Tomates et œufs durs Quenelles de brochet Epinards et pommes vapeur Cantal, compote pomme/poire</p>	<p>Mercredi 28 février Concombres fromage blanc et aneth Emincé de gigot d'agneau Flageolets et haricots verts Suisses natures Fruits de saison</p>	<p>Mercredi 07 mars Betteraves rouges Spaghettis à la Bolognaise Camembert, fruits au sirop</p>	<p>Mercredi 14 mars Endives aux pommes Steacks du boucher Haricots plats à la tomate Yaourt nature, fruits de saison</p>
<p>Jeudi 08 février Salade feuille de chêne et radis noirs Sauté de porc à la moutarde ancienne Choux braisé et p/d/t Carré de l'est, tarte aux pommes</p>	<p>Jeudi 01er mars Coquillettes au saumon Blanquette de veau à la crème Gratin de crozets Brie, fruits de saison</p>	<p>Jeudi 08 mars Choux chinois au soja Filet de poisson frit Quinoa aux poivrons et chorizo Coulommiers, crêpe au sucre</p>	<p>Jeudi 15 mars Concombres au fromage blanc Poulet rôti Pommes frites St Moret, fruits de saison</p>
<p>Vendredi 09 février Potage de légumes Filet de poisson à la crème Panais, carottes et pommes de terre au beurre Yaourt nature bio, bananes</p>	<p>Vendredi 02 mars Potage à la tomate aux croûtons Omelette au fines herbes Petits pois à la Française Comté, flan au chocolat</p>	<p>Vendredi 09 mars Feuilleté au poulet et crème fraîche Escalope de porc aux champignons sauvages Haricots verts Cantal, yaourt bio au sucre</p>	<p>Vendredi 16 mars Carottes râpées Sauté d'agneau en tapenade Ratatouille/riz pilaf Gouda, barre glacée</p>

Boeuf de race limousine élevé et abattu en France. Veau de moins de 6 mois élevé et abattu en France. Porc label rouge élevé et abattu en France.
Poulet fermier frais label rouge ou AB.
Les informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
Suivant les disponibilités des fournisseurs et dans la mesure du possible, les produits commandés sont issus de l'agriculture biologique.