



MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 2

Du 8 janvier 2018 au 12 janvier 2018



	LUNDI 8 janvier 2018	MARDI 9 janvier 2018	JEUDI 11 janvier 2018	VENDREDI 12 janvier 2018
ENTREE	Carottes rapées	Concombre à la Bulgare	Salade de pâtes surimi et tomates	Betteraves
PLAT	Escalope de Dinde	Goulash à la Hongroise	Chipolatas	Brandade de poissons
ACCOMPAGNEMENT	Haricot vert -	- -	Petit pois -	- -
PRODUIT LAITIER	-	vache qui rit	-	tomme blanche
DESSERT	Yaourt Bio	Pecleni yabalhi (pomme four miel cannelle)	Clémentine*	Galette des rois

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 15/12/2017





MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 3

Du 15 janvier 2018 au 19 janvier 2018

	LUNDI 15 janvier 2018	MARDI 16 janvier 2018	JEUDI 18 janvier 2018	VENDREDI 19 janvier 2018
ENTREE	*Velouté de légumes	Salade d'endives* Emmental / jambon	Salade Pomme de terre* Cervelas	*Choux fleurs Mimosas
PLAT	Poulet Rôti	Palette 1/2 sel	Rôti de Bœuf	Filet de colin à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	- Pomme rissolées	Lentilles -	Flageolets -	- riz
PRODUIT LAITIER	Pavé d'affinois	-	Babybel	-
DESSERT	Clémentines*	Chaussons aux pommes	Kiwi*	Fromage Blanc

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 15/12/2017



MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 4

Du 22 janvier 2018 au 26 janvier 2018

26 janvier 2018



	LUNDI 22 janvier 2018	MARDI 23 janvier 2018	JEUDI 25 janvier 2018	VENDREDI 26 janvier 2018
ENTREE	Salade verte	Potages aux légumes*	Rillettes	Céleri* rémoulade
PLAT	Hachis parmentier	Langue de Bœuf	Bouchée à la reine	Dos de lieu
ACCOMPAGNEMENT	-	-	-	-
	-	Coquillettes	Salade	Brocolis / carottes
PRODUIT LAITIER	-	Fromage	Camembert	-
DESSERT	Salade de fruits	Banane*	Compote	Crème dessert au chocolat

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 15/12/2017



La Chandeleur le 02 février



MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n° 5

Du 29 janvier 2018

au



2 février 2018

	LUNDI 29 janvier 2018	MARDI 30 janvier 2018	JEUDI 1 février 2018	VENDREDI 2 février 2018
ENTREE	Carottes* / chou blanc	Taboulé	Tomate au thon	Pizza
PLAT	Blanquette de dinde	Œuf dur	Tartiflette	Saumon grillé
ACCOMPAGNEMENT	- Duo de purée PDT et purée petit pois	Chou fleur* gratiné -	Salade -	Haricot vert -
PRODUIT LAITIER	-	Tomme blanche	-	Chanteneige
DESSERT	Mousse de Fruits	Pomme*	Petit suisse sucré	Clémentine*

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

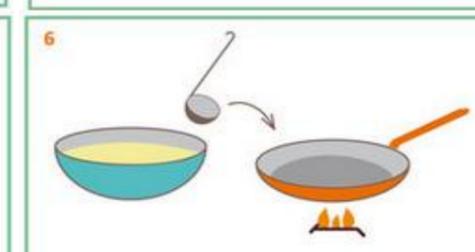
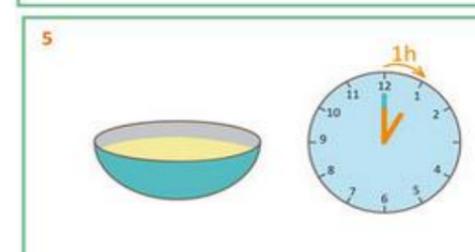
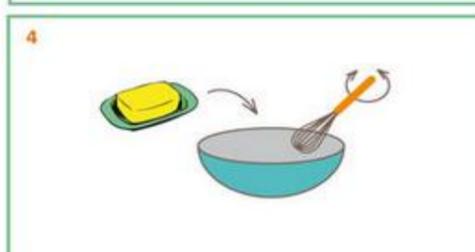
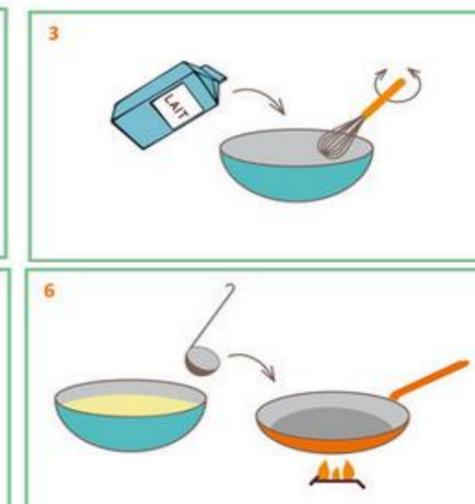
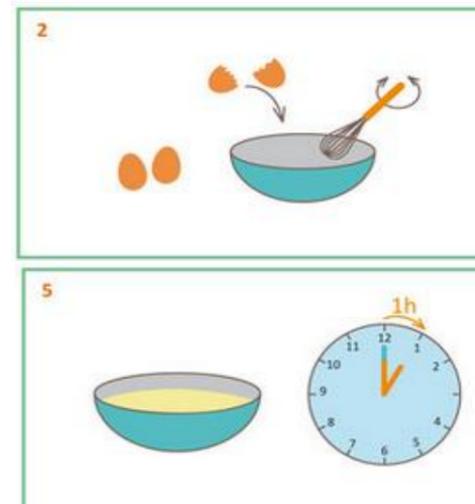
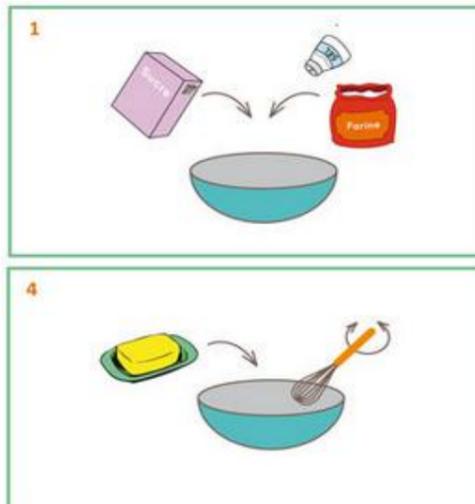
version du 15/12/2017

Recette de crêpes

Les ustensiles :



Les ingrédients :



FEVRIER

Fruits
poire
pomme
clémentine
kiwi
pomelos
citron



Legumes
betterave
endive
chou fleur
courges
épinards
mâche
navet
poireau
radis noir



MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 6
Du 5 février 2018 au 9 février 2018

	LUNDI 5 février 2018	MARDI 6 février 2018	JEUDI 8 février 2018	VENDREDI 9 février 2018
ENTREE	Betterave* vinaigrette	Salade d'endives* lardons fromage	Brocolis* mimosa	Pâté de campagne
PLAT	Emincé de bœuf	Cuisse de canette	Saucisse	Filet de cabillaud
ACCOMPAGNEMENT	- Frites	Jeune carotte* -	- Lentilles	Printanière de légumes -
PRODUIT LAITIER	-	-	Babybel	Mini pavé d'affinois
DESSERT	Yaourt bio	Beignet aux pommes	Banane*	Kiwi*

Eau à volonté

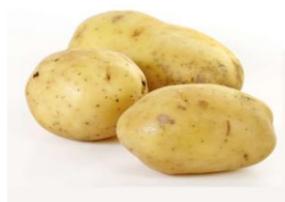
Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 15/12/2017

Trouve le nom de ces légumes et un plat que l'on peut faire !



Établissement Public de Santé de Bellême