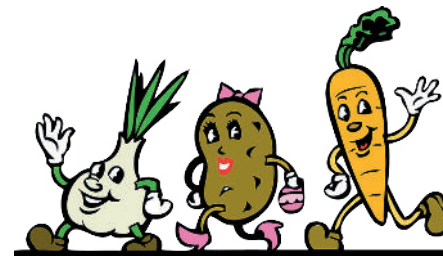






# Menu école du Surville

Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartolomei, cuisinier, validés par Carole Boulanger, diététicienne



Date	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 02 au 06/02	Salade grecque Boulettes d'agneau sauce tomate et menthe Pommes duchesse Yaourt brassé	Salade composée Crousti au fromage Lentilles aux oignons Tarte aux pommes 	Daube marseillaise Pene Rigate au beurre St Paulin Fruit	Pâté de campagne Meunière de dos de colin Carottes sautées Emmental Fruit
semaine du 09 au 13/02	Salade mesclun et avocat Brochette de volaille à la crème Pommes rissolées Camembert Fromage blanc	Tajine d'agneau Semoule Camembert Fruit	Feuilleté au fromage Escalope « cordon bleu » Petits pois à la française Fruit	Taboulé à la menthe Merguez veggio Poêlée de ratatouille Yaourt à boire 
Vacances scolaires				
semaine du 02 au 06/03	Salade de chèvre chaud Oeufs durs gratinés Epinards à la crème Petit suisse 	Salade niçoise Hachis Parmentier Kiri Fruit	Veau façon Corse Polenta au fromage Cantal Fruit	Salade d'endives aux noix Beignet de Calmars Riz à l'espagnole Crème dessert
semaine du 09 au 13/03	Oeuf Mimosa Jambon braisé Pavé de légumes aux brocolis St Moret Fruit	Rôti de boeuf sauce au poivre Jardinière de légumes St Nectaire Fruit	Carottes râpées Tomates farcies veggies Gratin de pâtes Yaourt aux fruits 	Salade piémontaise Brochette de poisson Haricots verts persillés Compote de pommes



Menu végétarien

Tous les fromages et laitages sont BIO selon la disponibilité du fournisseur

