




# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADAUJAC



## MENUS FEVRIER 2012

<p><u>Lundi 30 janvier</u></p> <p>Maquereau à la tomate Rôti de porc Carottes vichy Semoule au lait</p>	<p><u>Mardi 31 janvier</u></p> <p>Concombres et fêta Bœuf en daube Pommes vapeur Fruit de saison</p>	<p><u>Jeudi 2 février</u> CHANDELEUR</p> <p>Batavia aux dés de mimolette Chipolatas Haricots blancs Crêpe au sucre</p>	<p><u>Vendredi 3 février</u></p> <p> Potage tomate vermicelle (maternelle)/Salade de pâtes tricolores (primaire) Filet de poisson préfrit Poêlée forestière Yaourt BIO aromatisé</p>
<p><u>Lundi 6 février</u></p> <p>Crêpe au fromage Sauté de dinde au paprika Haricots verts persillés Fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 7 février</u></p> <p>Laitue aux noix Rôti de boeuf Frites Fromage blanc à la vanille</p>	<p><u>Jeudi 9 février</u></p> <p>Taboulé Paupiette de veau à la tomate Gratin de chou fleur Compote de pommes</p>	<p><u>Vendredi 10 février</u></p> <p> Pâté de foie Cœur de merlu blanc sauce aurore Coquille BIO au fromage Fruit de saison</p>
<p><u>Lundi 13 février</u></p> <p>Céleri rémoulade Cuisse de poulet rôtie Purée de pommes de terre Fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 14 février</u></p> <p>Batavia aux croûtons Tomate farcie Blé Mousse au chocolat</p>	<p><u>Jeudi 16 février</u></p> <p>Feuilleté au fromage Rôti de veau Printanière de légumes Fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 17 février</u></p> <p> Carottes râpées vinaigrette Filet de saumon à l'estragon Riz BIO créole Velouté fruit</p>

Ces menus peuvent être modifiés, sans préavis, pour des raisons d'approvisionnement

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADAUJAC

## MENU FEVRIER 2012 MERCREDIS C.L.S.H.





<u>Mercredi 1<sup>er</sup> février</u>	<u>Mercredi 8 février</u>	<u>Mercredi 15 février</u>
Macédoine au thon mayonnaise Wings de poulet Petits pois carottes Petit suisse aux fruits	Betteraves aux fines herbes Cervelas Obernois Flageolets Fruit de saison	Rosette / beurre Lasagnes bolognaise Salade verte Compote
Goûter : Fruit/biscuit	Goûter : Pain/Chocolat	Goûter : Pain/Confiture

Ces menus peuvent, sans préavis, pour des raisons d'approvisionnement

# C.L.S.H. MENUS FEVRIER 2012



<u>Lundi 20 Février</u>	<u>Mardi 21 Février</u> <b>MARDI GRAS</b>	<u>Mercredi 22 Février</u>	<u>Jeudi 23 Février</u>	<u>Vendredi 24 Février</u>
 Betteraves BIO vinaigrette Filet de poisson Meunière Riz à la tomate Flan nappé caramel  Goûter : Pain/Chocolat	Concombres vinaigrette Rôti de porc Chou fleur béchamel Beignet au chocolat  Goûter : Fruit/biscuit	Salade de blé, thon et tomates Wings de poulet Purée de courgettes Fruit de saison  Goûter : Pain/Confiture	Céleri rémoulade Chipolatas Lentilles Crème dessert  Goûter : Compote/Biscuit	Saucisson/beurre Spaghetti bolognaise au fromage Fruit de saison  Goûter : Gaufre/Nutella

<u>Lundi 27 Février</u>	<u>Mardi 28 Février</u>	<u>Mercredi 29 Février</u>	<u>Jeudi 1<sup>er</sup> Mars</u>	<u>Vendredi 2 Mars</u>
Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu Purée de pommes de terre Fruit de saison  Goûter : Pain/Chocolat	 Taboulé Steak haché Haricots verts persillés Yaourt BIO vanille  Goûter : Fruit/biscuit	Batavia aux dés d'emmental Blanquette de veau Riz créole Poire au sirop  Goûter : Pain/Confiture	Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôtie Petits pois carottes Fruit de saison  Goûter : Gaufre/Nutella	Radis/Beurre Filet de poisson préfrit Blé à la tomate Camembert  Goûter : Compote/biscuit

Ces menus peuvent être modifiés, sans préavis, pour des raisons d'approvisionnement