

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL. du 20 février au 17 mars

LUNDI 20 février	MARDI 21 fév	MERCREDI 22 fév	JEUDI 23 fév	VENDREDI 24 fév
Betteraves cuites Spaghettis végé Emmental Fruit	Carottes rapées Roti de bœuf Haricots beurre Pâtisserie - Verre de lait	Salade composée Boudin noir Pois cassés Yaourt	Choux blancs/rouges Poisson blanc Pommes de Terre Petit suisse	Salade de Crozets Pilons de poulet Petits pois Emmental
LUNDI 27 fév	MARDI 28 fév	MERCREDI 1 mars	JEUDI 2 mars	VENDREDI 3 mars
Radis noir beurre Osso bucco veau Choux fleurs Riz au lait	Feuilleté fromage Filet de Julienne Carottes vichy Brie Fruit	Salade de pâtes Filet de poulet à la crème Haricots verts Gouda Fruit	Salade de choux chinois Couscous végétarien Fromage blanc Coulis	Salade d'agrumes Sauté de dinde (lait coco) Riz Gouda Compote
LUNDI 6 mars	MARDI 7 mars	MERCREDI 8 mars	JEUDI 9 mars	VENDREDI 10 mars
Taboulé Œufs durs Chou romanesco Mimolette Fruit	Salade mâche Roti de porc Mogettes Yaourt aux fruits	Saucisson ail/sec Steack haché Perles de blé Kiri Fruit	Coleslaw Navarin d'agneau Mélange de légumes Semoule au lait	Betterave crue/pomme Pâtes au saumon Saint Môret Chocolat liegeois
LUNDI 13 mars	MARDI 14 mars	MERCREDI 15 mars	JEUDI 16 mars	VENDREDI 17 mars
Céleri rémoulade Bœuf strogonoff Frites Yaourt	Pousse épinards-cœur palmier Parmentier de lentilles vertes Cantal Fruit	Salade composée (champignon...) Palette de porc à la diable Brocolis Coulommiers Pâtisserie	Salade de courgettes Paëlla poissons Edam Crème dessert	Quinoa Paupiettes de lapin Jardinière de légumes Cantal
Menus qui peuvent contenir des allergènes **Menu quotidien, sous réserve de la bonne réception des produits.				
	Repas végétarien Poisson	Viande noble Volaille et porc	Féculents Crudités - Vitamines, fibres	Produits laitiers - Calcium