










Ville du Pré Saint-Gervais

Menus du mois de Février 2010

Lundi 25 Janvier	Mardi 26 Janvier	Mercredi 27 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier
Salade parmentière Agneau à l'escabèche Haricots verts en persillade Coulommiers Fruit	 MENU BIO Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse ou Saucisse de volaille (non bio) Potée Compote + Biscuit (non bio) 	Potage Mitonné au cœur de bœuf façon bourguignonne Pommes vapeur Fromage au lait de mélange Entremets vanille	Salade verte Lasagne bolognaise Fromage AOC Pâtisserie	Mousse de foie S/P Coupelle de pâté de volaille Colin pané + citron Trio de légumes aux carottes jaunes Petits suisses nature Fruit
				
Lundi 1er Février	Mardi 02 Février	Mercredi 03 Février	Jeudi 04 Février	Vendredi 05 Février
Salade de maïs au thon Brochette de filet de poulet au curcuma Petits pois Oval de normandie Flan nappé caramel	MENU CHANDELEUR Salade de tomates Steak haché Frites Fromage blanc nature Crêpe beurrée sucrée	Potage Paupiette de veau Gratin dauphinois Fromage AOC Fruit	Salade mélangée Spaghetti bolognaise + gruyère St Moret Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées Lieu noir à la niçoise Riz à l'étuvée Yaourt nature Fruit
				
Lundi 08 Février	Mardi 09 Février	Mercredi 10 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
Radis beurre Boulette de bœuf à la tomate Coquillettes Pointe de brie Compote de pommes + Biscuit	 MENU BIO Salade de blé, maïs et tomates Rôti de porc à la sauge ou Marmite de la mer (non bio) Chou vert et navets violets braisés Camembert 	Potage Rôti de veau au romarin Jardinière de légumes Tome Py Fruit	MENU DU SUD OUEST Salade mélangée aux croûtons Hachis parmentier maison (Effilochée de canard) Yaourt aromatisé Gâteau basque	Crêpe au fromage Colin pané au ketchup Chou-fleur safrané Fromage AOC Fruit
Lundi 15 Février	Mardi 16 Février	Mercredi 17 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
Salade d'endives (entières) Cuisse de poulet célestine Haricots beurre Yaourt nature Pâtisserie	Paté de campagne S/P Coupelle de paté de volaille Filet de colin au curry Riz à la tomate Rond des ducs Fruit	Salade de tomates Rôti de porc à la diable ou Rôti de dinde Chou braisé (sauce tomate moutardée) + Boullgour Hollandette Liégeois vanille	Duo de céleri et carottes râpées rémoulade Burger de veau Petits pois Fromage AOC Pâtisserie	Salade printanière Saumonette à l'espagnole Pommes sautées Fromage frais fruité Pomme cuite
				
Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	Mercredi 24 Février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février
Salade de pâtes Nuggets au ketchup Duo de courgettes jaunes et vertes St Moret Fruit	 MENU BIO Riz façon tomates farcies au bœuf Yaourt nature Madeleine 	Feuilleté au fromage Paleron de bœuf à la tomate Printanière de légumes St Pa Fruit	Salade iceberg Cassoulet maison (Pilon de poulet, Chipolatas) S/P Cassoulet maison Munster - Les Fripons Compote de Pommes + Biscuit	Taboulé maison à la menthe Tajine de colin aux aromates Chou-fleur au gratin Valembert Fruit