



# Menus Février 2019

Février 2019		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8	CHANDELEUR	Salade verte Galette jambon/froma.  Yaourt aromatisé Crêpe au chocolat	Salade de lentilles corail Steak haché/mout. Galette de brocolis  Chanteneige Orange	Radis Poisson meunière Endives braisées  Pavé 3 provinces Kiwi	Betteraves rouges Escalope de volaille Haricots verts Bourguignonne Mamirolle Poire	Salade composée Dos de lieu Purée carottes  Kiri Crème caramel
Arte		Lait/céréale	Pain/chocolat noir	Cookie/fromage blanc	Pain/beurre/miel	Yaourt à boire/galette
Semaine du 11 au 15		Pamplemousse Escalope Tandoori Epinards à la crème  Babybel Banane	Céleri rémoulade Goulasch Mini-penne aux légumes Fromage blanc Orange	Salade verte Steak à la moutarde Pommes vapeur  Cancailotte Pommes	Salade coleslaw Couscous agneau Semoule  Bûchette de chèvre Poire au sirop	Œuf mimosa Poisson Armoricaïne Printanière  Edam Roulé à la confiture
Goûter		Madeleine/compote	Pain/nutella	Palet breton/fruit	Pain/beurre/confiture	BN/compote
Goûter						
Goûter						
Goûters						

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- En fonction de notre mode de fabrication, les plats proposés peuvent contenir des allergènes même à l'état de trace.
- N'hésitez pas à consulter le site internet [www.mfcc.fr](http://www.mfcc.fr), rubrique Restauration Scolaire