

CANTINE

FEVRIER



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-MARCEL
MENUS Février 2023

Menus établis par Raphaël CHARPENTIER et Maryllne TOUTAIN
en collaboration avec toute l'équipe de la cuisine centrale

LUNDI 30 JANVIER	MARDI 31 JANVIER	JEUDI 2 FEVRIER	VENDREDI 3 FEVRIER
Sardine à l'huile Emincé de bœuf Spaghettis Petit suisse Fruit de saison	Nem aux légumes Riz cantonnais Saint-Nectaire Salade de fruits litchis et kiwis	Pâté de campagne Blanquette de volaille Jardinière de légumes Emmental Entremet vanille	Friand au fromage Pavé de cabillaud à la ciboulette Galette de légumes Pavé frais Compote de fruits et son biscuit
LUNDI 6 FEVRIER	MARDI 7 FEVRIER	JEUDI 9 FEVRIER	VENDREDI 10 FEVRIER
Betterave à l'échalote Escalope de dinde aux champignons Purée de céleri Camembert Crêpe au sucre	Julienne de légumes Ravioles de légumes Kiri Quartiers de pommes caramélisés	Salade Niçoise Bourguignon Petits pois carottes Brie Poires au sirop	Salade de blé au concombre Filet de colin Pommes de terre vapeur persillées Fromage blanc et son coulis
VACANCES SCOLAIRES DU 11 FEVRIER AU 26 FEVRIER 2023			
LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER		
Tomate au thon Rôti de bœuf sauce tartare Ratatouille pommes de terre Petit suisse Fruit de saison	Tartine de légumes Crêpe au fromage Salade verte Beignet aux fruits		

Produits locaux et/ou issus des circuits courts	Recette du chef	Agriculture biologique	Viande Française & pêche responsable

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves, etc.)

* Toutes nos viandes sont d'origine Française

Menu végétarien (les mardis midis)