



# Restauration municipale Menus du mois de février 2023



## LUNDI

30-janv.

**Piémontaise** (3-10)  
**Poulet tout doux de Fred.J** **BIO**  
**Haricots verts**  
**Petit suisse aux fruits** (7)  
**Ananas**



## MARDI

31-janv.

**Salade au thon** (4-10)  
**Filet de poisson meunière** (1-3-4)  
**Purée 3 légumes** (7)  
**Rouy** (7)  
**Yaourt sucré** **BIO** (7)

## MERCREDI

01-févr.

**Betteraves** **BIO** vinaigrette (10)  
**Tariflette** (7)  
**Salade verte** (10)  
**Clémentine**



## JEUDI

02-févr.

**Sans viande et sans poisson**  
**Cubes de carottes cuites sauce moutarde** (10)  
**Omelette Ciboulette** (3)  
**Camembert** (7)  
**Crêpes au sucre** **BIO** (1-3-7)

## VENDREDI

03-févr.

**Salade hollandaise** **BIO** (7-10)  
**Blanquette de veau** (7)  
**Riz pilaf**  
**Plateau de fromage** (7)  
**Compote de poire**

GOÛTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)

GOÛTER APS : Pain – confiture

GOÛTER ALSH : Brioche (1-3-7) - yaourt (7)

GOÛTER APS : Petit suisse (7) – biscuit (1-3-7)

GOÛTER APS : Pain – bâton de chocolat

06-févr.

**Sommités de choux fleur vinaigrette** (10)  
**Filet mignon de porc sauce forestière** (7)  
**Frites**  
**Saint nectaire** (7)  
**Kiwi** **BIO**

07-févr.

**Salade au surimi** (1-2-4-10)  
**Bœuf bourguignon** **BIO**  
**Coquillettes** (1)  
**Brie** (7)  
**Fromage blanc** (7)

08-févr.

**Concombre** **BIO** (7-10)  
**Fricassée de volaille à l'ancienne**  
**Poêlée villageoise**  
**Mimolette** (7)  
**Clafoutis** (1-3-7)

08-févr.

**Sans viande et sans poisson**  
**Soupe de potiron** **BIO** (7)  
**Aiguillettes de blé panées** (1-3-7-9-10)  
**Lentilles** (1)  
**Six de Savoie** (7)  
**Pomme**

09-févr.

**Saucisson à l'ail et beurre**  
**Poisson frais** (4)  
**en marmite**  
**Petit suisse** **BIO** (7)  
**Cake moelleux à l'orange** (1-3-7)

10-févr.

GOÛTER APS : Lait (7) – barre de céréales (1-8)

GOÛTER APS : Pain – fromage (7)

GOÛTER ALSH : Pain au chocolat (1-3-6-7)

GOÛTER APS : Fruit - Petit prince (1-6-7)

GOÛTER APS : Pain – compote

## MENUS ALSH VACANCES D'HIVER

13-févr.

**Rillettes de sardine** (4-7)  
**Escalope de poulet**  
**Epinards** (7)  
**Coulommiers** (7)  
**Poire** **BIO**



**Carottes râpées** **BIO** (10)  
**Saucisse aux herbes**  
**Purée de pommes de terre** (7)  
**Yaourt aux fruits** (7)  
**Boudoir** (1-3-7)

14-févr.

**Sans viande et sans poisson**  
**Betteraves mimosa** (3-10)  
**Pizza** (1)  
**4 fromages** (7)  
**Salade verte** **BIO** (10)  
**Mousse au chocolat** (7)



**Friand au fromage** (1-7)  
**Poisson meunière** (3-4)  
**Brocolis**  
**Emmental** **BIO** (7)  
**Clémentine**

16-févr.

**Salade de maïs** (10)  
**Bœuf** **BIO** Stroganoff (7)  
**Poêlée de légumes**  
**Rondelé à la fleur de sel** (7)  
**Tarte Normande** (1-3-7)

17-févr.

GOÛTER ALSH : Pain – confiture

GOÛTER ALSH : Laitage (7) – biscuit (1-3-7)

GOÛTER ALSH : Pain au lait (1-3-7) – jus de fruit

GOÛTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)

GOÛTER ALSH : Pain – bâton de chocolat

20-févr.

**Salade vitaminée** (10)  
**Poulet** **BIO** curry au lait de coco  
**Semoule** (1)  
**Chaussée aux moines** (7)  
**Yaourt aux fruits** (7)

**Salade arlequin** (7-10)  
**Pâtes** **BIO** (1)  
**à la carbonara** (7)  
**Petit suisse** (7)  
**Pomme au four**

21-févr.

**Sans viande et sans poisson**  
**Taboulé** (1-10)  
**Gratin Niçois** (3-7)  
**Fromage blanc** **BIO** (7)  
**Fruit saison**

**Coleslaw** **BIO** (3-10)  
**Paupiette de veau** (1-6)  
**Petit pois**  
**Petit cotentin** (7)  
**Crème caramel** (7)

23-févr.

**Velouté de courgettes** (7)  
**Poisson Frais** (4)  
**Pommes vapeur persillées**  
**Camembert** (7)  
**Kiwi** **BIO**



24-févr.

GOÛTER ALSH : Brioche (1-3-7) – verre de lait (7)

GOÛTER ALSH : Beignet (1-3)

GOÛTER ALSH : Torsade chocolatée (1-3-6-7)

GOÛTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)

GOÛTER ALSH : Pain – pâte à tartiner (7-8)

*La recette du mois  
nous est proposée  
par le chef Fred.J  
de la CC BAUSSAIS*

*Poulet tout doux de Fred.J  
Un poulet en morceaux - oignons-ail-tomates-curcuma  
gingembre-herbes de Provence  
Faire revenir le poulet dans de l'huile d'olive  
Ajouter les oignons, l'ail  
Après coloration, ajouter les tomates, herbes de Provence,  
gingembre curcuma, sel et poivre  
Laisser cuire tranquillement tout doux pendant 1h*

