

Menus du mois de février 2024 Ecole Saint Joseph Wallers

 		<p>Jeudi 1^{er} février</p> <p>Céleri rémoulade Sauté de poulet Riz de Camargue IGP Fromage blanc coulis de fruits rouges</p>	<p>Vendredi 2 février</p> <p>Betteraves rouges Poisson pâné MSC Epinards à la vache qui rit Crêpe sucrée</p>
<p>Lundi 5 février</p> <p>Carottes râpées vinaigrette citron Coquillettes bio carbonara de porc Pomme</p>	<p>Mardi 6 février</p> <p>Potage de légumes verts Fricassée de porc Boulghour bio Flan vanille</p>	<p>Jeudi 8 février</p> <p>Soupe à l'oignon Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre butternut Gouda</p>	<p>Vendredi 9 février NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Chou chinois aigre douce Sauté de porc sauce shoyu Riz cantonnais IGP Palet coco bio</p>
<p>Lundi 12 février</p> <p>Céleri rémoulade Emincé de filet de poulet sauce curcuma semoule bio Salade de fruits frais</p>	<p>Mardi 13 février</p> <p>Bouillon vermicelles Poisson pâné Pommes de terre carottes sauce béchamel Crème dessert chocolat</p>	<p>Jeudi 15 février</p> <p>Lasagnes légumes à la provençale Mimolette Yaourt sucré</p>	<p>Vendredi 16 février</p> <p>Feuilleté au fromage Jambon label rouge Gratin dauphinois Banane bio</p>
<p>Lundi 19 février</p> <p>Soupe de pois cassés Chili con carne Riz de Camargue IGP Vache qui rit bio</p>	<p>Mardi 20 février</p> <p>Pâté de campagne Cordon bleu de dinde Gratin de chou fleur pommes de terre Orange</p>	<p>Jeudi 22 février</p> <p>Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange Emincé végétal de pois bio Macaronis bio sauce italienne Yaourt aromatisé</p>	<p>Vendredi 24 février</p> <p>Soupe douceur à la tomate Rôti de porc label rouge Haricots verts bio PDT vapeur Gâteau à la vanille</p>