



# Menu de Février

WISSOUS



La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques

LUNDI 3 FÉVRIER

Endives et bleu  
Blanquette de veau LR  
Riz bio  
Compote de pomme cassis

MARDI 4 FÉVRIER

## CRÊPES PARTY!

Chou blanc bio vinaigrette et dés d'emmental  
Chipolata  
Purée de carottes bio et pommes de terre  
Crêpes au sucre

MERCREDI 5 FÉVRIER

Cordon bleu  
Blé bio à la tomate et petits pois bio  
Coulommiers  
Fruit de saison bio

JEUDI 6 FÉVRIER

## VÉGÉ !

Omelette  
Epinards à la crème  
Emmental bio  
Gâteau aux pommes

Menu de l'élémentaire Victor Baloché

Carottes râpées bio et dés de mimolette  
Hot dog de volaille  
Frites  
Donut

LUNDI 10 FÉVRIER

Sauté de porc à la diable  
Spaetzle  
Yaourt nature bio  
Fruit de saison bio

MARDI 11 FÉVRIER

Coleslaw bio  
Colin meunière  
Gratin de brocolis et pommes de terre  
Crème dessert bio

MERCREDI 12 FÉVRIER

Salade mélangée vinaigrette  
Emincé de bœuf bio à la tomate  
Fondue de poireaux et boulghour bio  
Petit suisse bio aromatisé

JEUDI 13 FÉVRIER

Cuisse de poulet LR au thym  
Haricots verts persillés et coquillettes bio  
Edam bio  
Fruit de saison bio

VENDREDI 14 FÉVRIER

## VÉGÉ !

Cèleri bio rémoulade  
Lasagnes végétariennes  
Fromage blanc bio aromatisé

LUNDI 17 FÉVRIER

## VÉGÉ !

Radis et beurre  
Chili sin carne  
Riz bio  
Liégeois chocolat

MARDI 18 FÉVRIER

Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental  
Colin à l'huile d'olive et citron  
Chou fleur béchamel  
Riz au lait

MERCREDI 19 FÉVRIER

Carbonara de porc  
Spaghetti bio et emmental râpé  
Bûche de chèvre  
Fruit de saison bio

JEUDI 20 FÉVRIER

Carottes râpées bio vinaigrette au miel  
Sauté de veau LR sauce normande  
Purée de pommes de terre et potiron  
Clafoutis à la poire

VENDREDI 21 FÉVRIER

Pilon de poulet sauce barbecue  
Frites  
Gouda  
Fruit de saison bio

LUNDI 24 FÉVRIER

Boulette de boeuf bio sauce soja  
Haricots beurre  
Rondelé bio  
Fruit de saison bio

MARDI 25 FÉVRIER

## Raclette Party

Jambon de porc  
Pommes de terre et salade verte  
Fromage à raclette  
Compote pomme abricot bio

MERCREDI 26 FÉVRIER

## VÉGÉ !

Hachis parmentier de lentilles au lait de coco  
Brie  
Fruit de saison bio

JEUDI 27 FÉVRIER

Salade de pâte bio et mozzarella  
Filet de merlu sauce basquaise  
Carottes bio persillées  
Fruit de saison bio

VENDREDI 28 FÉVRIER

Coleslaw bio  
Boeuf bio sauce thaï  
Boulghour bio  
Crème dessert chocolat bio

**LES VACANCES\***  
\*Sous réserves de modification selon le planning d'animation

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien
- Porc



# Menu Vacances du 17 au 21 février

WISSOUS

-  Produits Bio
-  Pêche durable
-  Label Rouge
-  Fait maison
-  Repas Végétarien

LUNDI 17 FÉVRIER

MARDI 18 FÉVRIER

MERCREDI 19 FÉVRIER

JEUDI 20 FÉVRIER


VENDREDI 21 FÉVRIER


 **VÉGÉ !**

**BASE DE MENU**

Radis et beurre  
Chili sin carne  
Riz bio  
Liégeois chocolat

Salade iceberg vinaigrette et  
dés d'emmental  
Colin à l'huile d'olive et citron  
Chou fleur béchamel  
Riz au lait

  
Carbonara de porc  
Spaghetti bio et emmental râpé  
Bûche de chèvre  
Fruit de saison bio

  
Carottes râpées bio vinaigrette  
au miel  
Sauté de veau LR sauce  
normande  
Purée de pommes de terre et  
potiron  
Clafoutis à la poire

Pilon de poulet sauce  
barbecue  
Frites  
Gouda  
Fruit de saison bio

## Les maternels

**ANIMATIONS**

## Les élémentaires

Pique nique :

Carottes en bâtonnets  
Sandwich baguette jambon  
beurre et sandwich baguette  
thon  
Chips  
Compote gourde et galettes  
bretonnes



Accras de morue  
Galette salées jambon  
fromage  
Beignet chocolat et sucre  
Coca-cola, Ice tea



# Menu Vacances du 24 au 28 février

WISSOUS

-  Produits Bio
-  Pêche durable
-  Label Rouge
-  Fait maison
-  Repas Végétarien

Porc

BASE DE MENU

ANIMATIONS

LUNDI 24 FÉVRIER

MARDI 25 FÉVRIER

MERCREDI 26 FÉVRIER

JEUDI 27 FÉVRIER

VENDREDI 28 FÉVRIER

## Raclette Party

 **VÉGÉ !**



Boulette de bœuf bio sauce soja  
 Haricots beurre  
 Rondelé bio  
 Fruit de saison bio

Jambon de porc  
 Pommes de terre et salade verte  
 Fromage à raclette  
 Compote pomme abricot bio

Hachis parmentier de lentilles au lait de coco  
 Brie  
 Fruit de saison bio

Salade de pâte bio et mozzarella  
 Filet de merlu sauce basquaise  
 Carottes bio persillées  
 Fruit de saison bio

Coleslaw bio  
 Boeuf bio sauce thaï  
 Boulghour bio  
 Crème dessert chocolat bio

## Les maternels

## Les élémentaires

Pique nique :



Carottes en bâtonnets  
 Sandwich baguette poulet  
 crudité et sandwich baguette  
 thon crudité  
 Chips  
 Yaourt à boire et gâteaux  
 emballés