












## Menus du restaurant scolaire GARAT

Du lundi 3 février au vendredi 21 février 2020



<i>Lundi 3 février repas végétarien</i>	<i>Mardi 4 février</i>	<i>Jeudi 6 février</i>	<i>Vendredi 7 février</i>
Salade de blé  maïs, raisins secs Œufs à la Florentine Fromage Fruit de saison	Salade endives, emmental Bourguignon Riz  Yaourt nature 	Coleslaw Poisson pané Carottes à la crème  Fromage Cookies	Velouté de courgettes à la vache qui rit Tartiflette Batavia Fromage Fruit de saison
<i>Lundi 10 février</i>	<i>Mardi 11 février repas végétarien</i>	<i>Jeudi 13 février</i>	<i>Vendredi 14 février</i>
Feuilleté champignons, volaille Rôti de veau sauce forestière Poêlée bretonne : haricots verts, artichauts, choux fleur, carottes Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Chili sin carné : riz complet  Haricots rouges, carottes Fromage blanc aux fruits	Salade de choux, lardons, croutons Filet de colin sauce Hollandaise Semoule Entremet vanille	Salade de riz  Filet de poulet sauce Basquaise Haricots beurre Fromage Fruit de saison
<i>Lundi 17 février</i>	<i>Mardi 18 février</i>	<i>Jeudi 20 février repas végétarien</i>	<i>Vendredi 21 février</i>
Carottes râpés Escalopes de porc à la tomate Macaronis, fromage  Yaourt aux fruits	Quiche Cuisses de pintade à la crème Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Méli-mélo de lentilles : Lentilles corail, lentilles vertes  carottes râpées, maïs Gratin Dauphinois (sans lardons) Salade d'endives Fromage Fruit de saison	Salade de mâches, dés de roquefort Dos de colin sauce Provençale Brocolis Fromage Crêpes de froment
Menus validés par une Diététicienne du centre de gestion de la Charente	Les plats notés en gras sont "faits maison"  Produits issus de l'agriculture Biologique	Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements	

