




















La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites...
Cruées, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de SALLEBOEUF

FEVRIER 2022



Bon appétit !

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
<i>Marcelle</i>	Nouvel an Chinois <i>Ella</i>	<i>Présentation</i>	 Repas Végétarien <i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Potage de légumes  	Salade chou blanc asiatique 		Carottes râpées  	Tomates vermicelles 
Tajine de volaille 	Nems poulet		Crousti fromage	Poisson du jour  
Semoule 	Nouilles sautées 		Haricots beurre 	Duo de choux 
Yaourt aux fruits	Yaourt coco 		Fromage	Petit suisse 
Banane chocolat 	Biscuit		Crêpe de la Chandeleur 	Fruit frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de SALLEBOEUF

FEVRIER 2022



Bon appétit !


lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
<i>Eugène</i>	 Repas Végétarien <i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Notre Dame de Lourdes</i>
Betteraves vinaigrette 	Oeuf mimosa		Velouté de légumes  	Celeri rémoulade  
Saucisse de campagne 	Pizza végété aux légumes et fromages 		Haut de cuisse de poulet estragon 	Poisson sauce Nantua 
Lentilles 	Salade verte		Carottes sautées 	Riz
Yaourt aromatisé 	Fromage blanc sucré 		Fromage 	Fromage
Fruit frais de saison 	Tarte aux pommes 		Flan nappé caramel	Gâteau d'anniversaire 

 **Produits locaux**

 **Produit Bio**

 Appellation d'Origine Protégée


 **Produit de saison**

 Appellation d'origine contrôlée


 **Préparation maison à base de produits frais**

 Spécialité Traditionnelle Garantie

 **Viande de boeuf D'origine française**

 Label rouge

 **Produit frais, Local et de saison**

 Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.