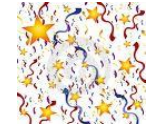




Menu du mois de FEVRIER 2011

Restaurant scolaire de Plogonnec



Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 31 janvier au 4 février	Méli mélo de salade emmental et croustons Choucroute garnie crêpes	Crème Dubarry Poule au pot Riz persillé Vache qui rit Clémentine	Crème de carotte Poisson meunière Boulgour Verrine de fruits au mascarpone	Céleri et panais rémoulade Navarin d'agneau abricots secs semoule de couscous Yaourt bio aux fruits
du 07 au 11 février- Déco de Carnaval	Salade de pâtes tricolores Emincés de poulet au bacon Poêllée forestière Kiri Trio de pommes	Potage vermicelle Saumon à l'échalote Riz Verre de lait chocolaté	Batavia kiri Blanquette de veau Jardinière de légumes et PDT Kiwi	Carottes et pommes râpées Quiche aux légumes Salade verte Gâteau au yaourt
du 14 au 18 février	Taboulé Sauté de dinde au miel salsifis Emmenthal Ananas frais	Betteraves et concombres persillées Eglefin sauce dugléré Ebly Yaourt aromatisé	Battavia mozzarella Steack haché de veau Poêllée bretonne Orange	Salade d'œufs durs et tomates Moussaka gratinée Tarte aux pommes
du 21 au 25 février- Menus de CARNAVAL	CARNAVAL D'Espagne - MADRID	CARNAVAL DE NICE	CARNAVAL DE VENISE	LES GRAS DE DOUARNENEZ
	Gaspacho Paëlla Crème catalane aux noisettes	Salade de blé à la niçoise Estouffade de veau à la provençale Fromage de brebis Kiwis	Potage vermicelle Risotto au jambon fumé et poireaux Tiramisu vénitien	Tomme du Nevet salade Sardines PDT sauce échalote Kouign amann



