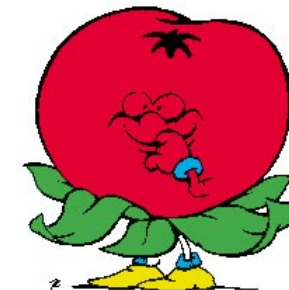




Menu restaurants scolaires Ecoles de Beaucouzé Semaine du 6 au 10 février 2012



Lundi



Mardi





Jeudi



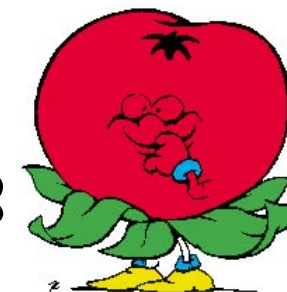
Vendredi



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Potage de légumes	Carottes râpées bio 	Céleri sauce bulgare
Plat	Gibelotte de volaille / Haricots beurre	Cassoulet « maison » / Cassoulet « maison » sans porc	Ravioli de boeuf	Fricassée de poisson sauce curry / Penne bio 
Fromage	Gouda		Camembert	Ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille caramel	Yaourt aroma- tisé / Fruit de saison	Entremets praliné	Fruit de saison



Menu restaurants scolaires Ecoles de Beaucouzé Semaine du 27 février au 2 mars 2012



Lundi



Mardi





Jeudi



Vendredi



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Pâté de campagne / Terrine de légumes	Chou rouge	Potage de légumes racines
Plat	Sauté de volaille Label / Riz 	Oeufs durs sce mornay / Purée Isabelle	Sauté de veau marengo / Ratatouille/semoule	Filet de lieu sauce mou- tarde / Carottes persillées
Fromage	Saint Paulin	Petit Cotentin	Chanteneige	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremets chocolat au lait bio 	Yaourt fermier Douceur Angevine / Paris Brest