



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2019



lundi, 4 février	mardi, 5 février	mercredi, 6 février	jeudi, 7 février	vendredi, 8 février
<p><b>C'est la chandeleur</b></p> <p><b>Potage de légumes (Tournée 4)</b> Salade de mâche aux croûtons Poulet rôti S/V : Palet au fromage Flageolets et haricots verts Emmental BIO</p> <p><b>Crêpe et pâte à tartiner</b></p>	<p><b>Potage de légumes (Tournée 3)</b> Salade sicilienne Sauté d'agneau à la forestière S/V : Omelette nature Fleurettes de chou fleur Yaourt nature et sucre Kiwi</p>	<p><b>Repas USA</b></p> <p>Salade mêlée aux dés d'emmental Steak haché de bœuf à la tomate S/V : Thon à la provençale Potatoes Donut's</p>	<p><b>Potage de légumes (Tournée 2)</b> Concombres en vinaigrette Filet de poisson au beurre persillé Beignets de courgettes et salsifis Fromage blanc aux fruits Poire</p>	<p><b>Potage de légumes (Tournée 1)</b> Salade d'endives au thon Jambon de porc S/V : Nugget's de blé Coquillettes BIO Camembert Compote pomme-poire sans sucre</p>
<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et chocolat, fruit	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Madeleine et lait	<b>GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS</b> Muffin et lait nature	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et chocolat, compote de pomme	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et confiture, fruit
lundi, 11 février	mardi, 12 février	mercredi, 13 février	jeudi, 14 février	vendredi, 15 février
<p><b>Potage de légumes (Tournée 3)</b> 1/4 Pomelos et sucre Sauté de veau marengo S/V : Filet de poisson pané Haricots verts Vache Picon Gaufre au sucre</p>	<p><b>Potage de légumes (Tournée 1)</b> Carottes râpées BIO au citron Choucroute garnie S/V : Choucroute de la mer Fromage blanc nature et sucre Tarte aux pommes</p>	<p><b>Menu pour la planète</b></p> <p>Salade verte, haricots rouges et maïs Croziflette aux légumes Comté AOP Clémentines BIO</p>	<p><b>Petit pain du mois</b></p> <p><b>Potage de légumes (Tournée 2)</b> Salade de riz du pêcheur Omelette aux fines herbes Purée Crécy Boursin ail et fines herbes Poire</p>	<p><b>Potage de légumes (Tournée 4)</b> Saucisson sec et cornichons S/V : 1/2 œuf dur et mayonnaise Filet de poisson au curry Riz Saint-Paulin Kiwi</p>
<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et confiture, fruit	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Banane et lait	<b>GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS</b> Pain aux pépites de chocolat et lait	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et chocolat, compote pomme	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Barre de céréales et lait
lundi, 18 février	mardi, 19 février	mercredi, 20 février	jeudi, 21 février	vendredi, 22 février
<p><b>Potage de légumes (Tournée 4)</b> Radis et beurre Escalope de volaille albuféra S/V : Nugget's de poisson Duo de carottes jaunes et orange Edam Semoule au lait</p>	<p><b>Menu pour la planète</b></p> <p><b>Potage de légumes (Tournée 2)</b> Salade de chou blanc aux raisins secs Chili végétarien Riz Pointe de brie Orange BIO</p>	<p>Crêpe au fromage Filet de poisson à la provençale Petit pois Yaourt aromatisé Kiwi</p>	<p><b>Potage de légumes (Tournée 3)</b> Macédoine en mayonnaise Bœuf bourguignon S/V : Boulettes végétales sauce tomates Pommes vapeur Yaourt nature et sucre Poire</p>	<p><b>Potage de légumes (Tournée 1)</b> Salade mêlée aux zig zag de leerdamer Petit salé S/V : Omelette nature Lentilles BIO Saint Nectaire Eclair au chocolat</p>
<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et chocolat, fruit	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain au lait, chocolat et compote pomme	<b>GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS</b> Madeleine fraîche et lait	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et confiture, compote pomme	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Banane et lait
lundi, 25 février	mardi, 26 février	mercredi, 27 février	jeudi, 28 février	vendredi, 1 mars
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
<p>Salade de pommes de terre aux olives Filet de poisson sauce nantua Carottes vichy Saint Môret Clémentines</p>	<p><b>Repas marocain</b> Concombres à la menthe, sauce crème Sauté de volaille à l'orientale S/V : Boulettes de soja sauce tomate Semoule Fromage blanc BIO et miel</p>	<p>Salade de lentilles et rondelles de radis Emincé de boeuf à la crème S/V : Aiguillettes végétale Courgettes et riz Petit moulu aux noix Poire</p>	<p>Carottes râpées assaisonnées à l'orange Colombo de porc BIO S/V : Filet de poisson meunière Purée de patate douces Petit suisse nature et sucre Compote de pomme-poire BIO</p>	<p>Céleri rémoulade Omelette aux champignons Brocolis sauce mornay Babybel rouge Banane</p>
<b>GOUTER MATERNELLE</b> Barre de céréales, compote de pomme	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et chocolat, fruit	<b>GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS</b> Croissant et jus de pomme	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Pain et confiture, fruit	<b>GOUTER MATERNELLE</b> Biscuit petit Beurre et lait

Découvrez notre actualité sur notre site internet : <http://www.coclico-sivu.fr>

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Tous les jours, en période scolaire, le Pain est issu de l'Agriculture Biologique : "Baguette BIO" le lundi et le vendredi, Pain de campagne BIO d'Île de France le mardi et le jeudi

Légende :

S/V : repas sans viande



Viande Française  
Poisson frais



Label rouge  
A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée  
A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

M VILLAROEEL D.G.S Co.Cli.Co

Mme TEMPO responsable qualité nutrition

Mme BLUY diététicienne