

Restaurant d'enfants de la Ferté Bernard

Menus du 30 janvier au 02 mars 2012 (sous réserve de livraison)



Téléphone du restaurant d'enfants : 02.43.71.05.31

MATERNELLES	Du 30 janvier au 03 février	Du 06 au 10 février	Du 13 au 24 février	Du 27 février au 02 mars
Lundi	Taboulé Emincé de volaille Gratin de courgettes Mimolette Pomme	Salade iceberg au thon Chipolata Lentilles Tome blanche Yaourt aromatisé	V A C A N	Betteraves en cubes Joue de bœuf bourguignonne Purée Fromage frais Pomme
Mardi	Carottes râpées Hachis parmentier Salade verte Petit moulé Fromage blanc	Piémontaise Escalope de dinde Haricots verts Saint Paulin Clémentine	C E S	Concombre à la crème Poulet rôti Haricots beurre camembert Flan pâtissier maison
Jeudi	Salade d'endives / emmental Filet de Lieu sauce au citron Trio de légumes Vache qui rit Beignet aux fruits	Betteraves crues râpées Filet de Hoki sauce à l'oseille Carottes Vichy et pommes de terre vapeur Samos Compote Pommes/fraises	D E F E	Salade de blé Crêpinettes de porc Julienne de carottes et chou blanc Edam Banane
Vendredi	Macédoine à la parisienne Normandin de veau Coquillettes Brie Kiwi	REPAS ITALIEN Tomate Mozzarella Spaghettis Bolognaise Pana cotta au coulis de fruits rouges	V R I E R	Salade iceberg au cervelas Filet de poisson sauce Meunière Riz pilaf Petit moulé aux noix Compote de pêches



Message Nutritionnel Février 2012 :

L'orange est de sortie ! Une orange à elle seule couvre pratiquement le besoin journalier en vitamine C qui aide à lutter contre la fatigue. Elle peut être dégustée en jus mais aussi en salade de fruits, en gâteau, en confiture et également en accompagnement avec des carottes ou des betteraves par exemple.