

## OBSERVATIONS SUR LE MENU DE FEVRIER 2018

<b>Salade de crudités</b>	laitue, concombre, maïs, radis, asperges blancs
<b>Légumes méditerranées</b>	courgette, aubergine, poivron rouge, poivron vert, oignon
<b>Salade américaine</b>	laitue, choux, carotte, mayonnaise
<b>Riz BIO créole</b>	riz, bacon, raisins secs, oignon
<b>Légumes tricolores</b>	haricots verts, petits pois, carotte, pomme de terre, oignon
<b>Trinxat de la Cerdagne</b>	pomme de terre, choux, boudain blanc, boudain noir
<b>Salade composée</b>	laitue, concombre, tomate, oeuf dur, olives, carottes, radis
<b>Salade croutons et lardons</b>	laitue, bacon, fromage, carrés de pain
<b>Ragoût de légumes bilbaine</b>	carotte, petits pois, chux fleur, choux de Bruxelles, haricots verts, oignon, bacon
<b>Légumes jardinière</b>	haricots verts, petits pois, carotte, pomme de terre, oignon

Buffet de crudités et salades (a partir de college) – Bol de crudités et salades pour les élèves de Maternelle et de Primaire

Poisson frais selon marché: merlan, morue, saumon, aiguillat, espadon au four, grillé ou pané

Sauces pour poisson: sauce tomate, sauce verte, sauce blanche, sauce tartare, sauce fine, sauce Roquefort, sauce beurre blanc

Fruit: banane, pomme, poire, orange, ananas au jus, mandarine, pêche au sirop

Fromage: Brie, Edam, Burgos, Manchego, Petit fromage, Havarty, Gouda, Emmental

Les céréales et légumes utilisés pour la réalisation des menus sont d'origine Ecologique

Le veau, le porc et le poulet utilisés pour la réalisation des menus est viande de proximité

Plat proposé par les élèves de CE2.3 a la Commission de Menus

