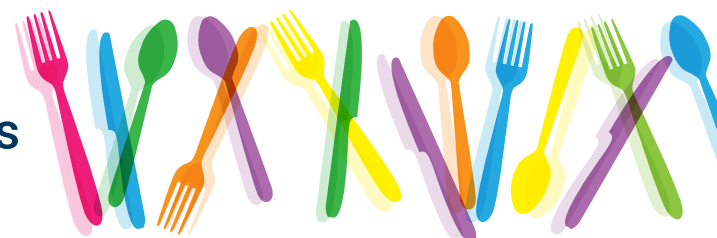


# Menus de la restauration scolaire

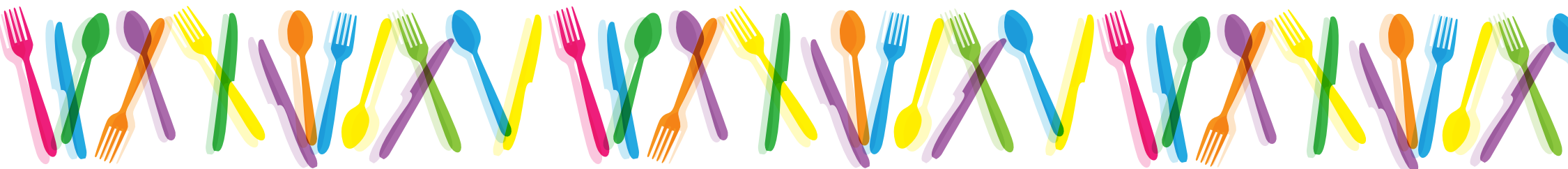
## Du 25/02 au 28/02



**Pas-de-Calais**  
Le Département



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
<b>25</b>	Salade d'endive à la feta Sardines Blanquette de veau et ses légumes ou steak de quinoa, riz Kiri, fruit de saison	<b>26</b>	Tomate mimosa, salade de perles Colombo de volaille, pomme vapeur ou filet de poisson ratatouille Emmental, compote	<b>27</b>	Assiette de crudités Hot dog maison frites et salade mêlée Yaourt nature sucré ou île flottante	<b>28</b>	Thon en salade, velouté d'endive Filet de colon sauce mousseline, perles de blé, haricots verts à la tomate Yaourt aux fruits, brownie crème anglaise		



# Du 01/03 au 29/03

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>1</b> Betteraves rouges aux pommes, chou fleur sauce cocktail Bolognaise de boeuf, omelette, spaghettis, jeunes carottes Gouda et fruits
<b>4</b> Salade hawaïenne, haricots verts en vinaigrette Filet de poisson, semoule aux raisins, haricots vers Gouda et yaourt	<b>5</b> Pâté de campagne, asperges en vinaigrette Rôti de porc, sauce oignons ou omelette, frites, petits pois carottes Fromage, barre glacée	<b>6</b> Tomate vinaigrette Cordon bleu de dinde ou poisson pané, gratin de pâtes, jardinière de légumes Yaourt aromatisé, cookies chocolat	<b>7</b> Salade de fonds d'artichauts, salade du pêcheur, potage Cassoulet maison ou pané de blé emmental Fromage, fruit de saison	<b>8</b> Carotte et céleri rapés, tartare de concombre Steak haché aux oignons, riz provençal, choux de bruxelles Mimolette, entremet
<b>11</b> Terrine aux deux poissons, betterave en vinaigrette Saucisse de Toulouse ou poisson pané, sauce champignons, pommes sautées, chou fleur gratiné Gouda, liégeois vanille	<b>12</b> Chou rouge en vinaigrette, salade fromagère Boeuf bourguignon ou omelette, semoule, petits pois carottes Edam, yaourt aux fruits	<b>13</b> Assiette de crudités Emincés de Kebab ou steak végétal, frite, salade Fromage, Yaourt aromatisé	<b>14</b> Carotte en rémoulade, salade de maïs Poisson meunière, pomme de terre provençale, courgette à la crème Rondelet nature, tarte aux pommes	<b>15</b> Coeur de palmier, concombre bulgare Rôti de veau ou nuggets de blé, coquillettes au beurre, poêlée de légumes Tomme grise, fruit de saison
<b>18</b> Salade hawaïenne, oeuf dur mimosa Escalope de dinde pané ou filet de poisson, pomme de terre provençale, endives braisées Yaourt vanille, fruit	<b>19</b> Coeur de palmier en salade, haricots verts à l'échalote Boeuf braisé au curry ou omelette, macaroni, salsifis au beurre Fromage, mousse chocolat cookies chocolat	<b>20</b> Assiette de charcuterie Lasagne à la viande ou végétale, salade Liégeois vanille compote	<b>21</b> Duo carottes et betteraves, salade du pêcheur Palette de porc à la diable ou galette végétale, semoule, courgettes gratinées Chavroux, pâtisserie	<b>22</b> Feuilleté au fromage, salade chinoise Filet de colin sauce citron, riz safrané, épinard à la crème Vache qui rit, fruit
<b>25</b> Salade d'endive, crêpe fromage Chipolatas ou nuggets de blé, frites, poireaux sauce mornay Calins aux fruits, fruit,	<b>26</b> Salade au surimi Oeuf dur sauce cocktail, émincés de volaille forestière ou omelette, purée, petits pois carottes Vache qui rit, crème dessert chocolat	<b>27</b> Feuilleté aux légumes Cheeseburger ou cheeseburger végétal, pomme sautée, courgette au beurre Yaourt, donut au sucre	<b>28</b> Journée à thème sur l'Irlande	<b>29</b> Méli-mélo de céréales, asperges mousseline Filet de poisson à l'indienne, riz provençal, étuve d'haricots verts Mimolette, yaourt nature sucré