



## Ecole Primaire

### Semaine N° 5 : du 28 janvier au 1er février 2019

	DEJEUNER
<b>Lundi</b>	Salade Marine (1) Cordon bleu Courgettes à l'indienne Compote pomme/framboise
<b>Mardi</b>	Coleslaw sauce curcuma Poulet rôti BBC Pommes rissolées Yaourt brassé nature ou fraise bio
<b>Jeudi</b>	Salade Sombrero (2) Filet mignon au curry Purée de carottes à la « Vache qui Rit » Yaourt à boire
<b>Vendredi</b>	Salade Multicolore Paëlla au poisson (colin, crevettes, calamar, chorizo, poivrons, petits pois, riz) Fromage Clémentines

(1) Marine = PDT, surimi, thon, macédoine, échalote

(2) Sombrero = Semoule, cubes de jambon, maïs, haricots rouges, tomates, vinaigrette

*NB : Le service Restauration de l'IN.CA.F. se réserve le droit de modifier ce menu en fonction des arrivages en provenance des fournisseurs*

Le Service GESTION RESTAURATION



## Ecole Primaire

### Semaine N° 6 : du 4 au 8 février 2019

	DEJEUNER
<b>Lundi</b>	Radis beurre Emincé de volaille à la normande Macaronis Ile flottante
<b>Mardi</b>	Saucisson sec Croq végétal fromage Petits pois à la française Banane
<b>Jeudi</b>	Salade Poulette (1) Cabillaud sauce Saint-Jacques Epinards à la crème Crème desserts BIO chocolat
<b>Vendredi</b>	Salade Sibérienne (2) Steack haché à la Strogonoff (3) Lentilles BIO aux champignons Fromage Compote pomme vanille

(1) Poulette = Semoule, tomates, blanc de volaille, olives, tomates, vinaigrette

(2) Sibérienne = PDT, betterave, choux râpés, lardons

(3) Strogonoff = Echalotte, vin blanc, fond de veau, crème fraîche

*NB : Le service Restauration de l'IN.CA.F. se réserve le droit de modifier ce menu en fonction des arrivages en provenance des fournisseurs*

Le Service GESTION RESTAURATION