Menus des restaurants scolaires de BERNAY ST-MARTIN / LOULAY				
Du 22 février au 12 mars 2021				
Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Date : 22 février	**Date : 23 fevrier**		**Date : 25 février**	**Date : 26 février**
Menu BIO Velouté de légumes Sauté de poulet* Pommes de terre rissolées Petit bleu à la coupe Fruit	Salade vitaminée Poisson frais fenouil/sauce* Semoule coulis de tomate Edam à la coupe Beignet		**Menu végétarien** Salade de pamplemousse Flan de chou-fleur* / salade verte Crème anglaise Gâteau maison*	Salade verte au surimi* Cassoulet* Yaourt fermier Abricot moelleux
Date : 1er mars	**Date : 02 mars**		**Date : 04 mars**	**Date : 05 mars**
Menu végétarien Velouté aux fèves* Tarte aux légumes*/salade verte Fromage blanc fermier Brunoise de fruits	Betterave vinaigrette Poisson frais poché/sauce* Purée de carottes navets céleris Camembert à la coupe **BIO** Clémentines		Carottes râpées fraîches */noisette vinaigrette Émincé de dinde aux épices **(V.F.)** Brunoise de légumes / purée St-Germain Entremet vanille Galette pur beurre	Macédoine/mayonnaise Jambon blanc Coquillettes Babybel Fruit
Date : 08 mars	**Date : 09 mars**		**Date : 11 mars**	**Date : 12 mars**
Haricots beurre vinaigrette* Petit salé* Lentilles* Fromage de chèvre à la coupe Fruit **BIO**	**Menu végétarien** Bol de potage* Tarte aux 3 fromages* Salade verte Fromage blanc fermier Salade d'oranges		Salade verte au surimi* Rôti de bœuf froid / ketchup Haricots blancs* Emmental à la coupe **BIO** Tarte pommes, noix	Pâté de campagne/cornichons Poisson pané Pâtes semi-complètes*/sauce tomate Cantal à la coupe **BIO** Fruit
Informations complémentaires : Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée / *Fait maison / Menus validés par une diététicienne				