

# Restaurant scolaire de Loches



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 février	Saucisson à l'ail	<b><i>Nouvel an chinois</i></b> Salade asiatique *	Céleri BIO râpé à la graine de moutarde	Salade d'hiver aux poires*	Velouté de légumes aux vermicelles
	Couscous et ses légumes	Sauté de porc à l'aigre douce	Mijoté de bœuf aux oignons	Boulettes de boeuf sauce échalote	Dos de colin au citron
	Plat complet	Riz BIO	Petits pois et carottes	Haricots beurre à l'ail	Chou fleur BIO
	Gouda	Bleu	Mimolette	Camembert BIO	Plateau de fromages
	Pomme BIO	Crème à la noix de coco	Truffle aux raisins secs	Eclair au chocolat	Salade de fruits frais
Du 11 au 15 février	Quiche aux poireaux	Salade d'avocats	Potage parmentier	Salade de montagne *	Chou rouge émincé
	Bœuf mode	Gratin de poisson	Emincé de poulet à la normande	Omelette aux fines herbes	Tartiflette
	Carottes	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO	Ratatouille	Salade verte
	Yaourt nature BIO	Tomme blanche	Edam	Bûche mélange	Fromage ail et fines herbes
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Banane	Semoule au caramel et au lait BIO	Yaourt à la vanille BIO

*Vacances scolaires*

**Composition des salades :**

- \* Salade d'hiver aux poires : endives, poires
- \* Salade asiatique : salade, carottes, crevettes, vinaigrette avec sauce soja
- \* Salade de montagne : salade, noix, bleu

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



**BON APPETIT !**

# Restaurant scolaire de Loches

MENUS DU 18 FÉVRIER AU 1 MARS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 18 au 22 février	Carottes à l'orange	Salade club *	Salade farandole *	Rillettes de poisson	Velouté de pois cassés
	Filet de hoki à l'estragon	Rôti de porc au lait	Petit salé	Escalope de dinde aux champignons	Bœuf façon carbonade
	Riz pilaf BIO	Brocolis BIO aux amandes	Lentilles BIO	Boulgour BIO	Poêlée de légumes
	Emmental	Coulommier	Fromage portion	Bûche du Pilat	Saint Paulin
	Entremets au chocolat	Flan pâtissier	Petits suisses	Kiwi	Fruit BIO
Du 25 février au 1 mars	Taboulé à la semoule BIO	<b>Journée "Gourmande"</b> Velouté de brocolis au fromage frais	Cervelas à la vinaigrette	Céleri sauce bulgare	Salade frisée aux noix
	Poulet rôti aux herbes	Gratin dauphinois au jambon	Filet de colin sauce provençale	Bœuf bourguignon	Escalope de porc à la normande
	Petits pois à la française	Plat complet	Torti	Pommes de terre sautées	Rondelles de carottes au beurre
	Cantal	Carré frais BIO	Yaourt nature sucré BIO	Tomme grise	Camembert BIO
	Orange	Coupe banane au chocolat	Ananas frais	Fromage blanc BIO à la confiture d'abricots	Brownies

**Composition des salades :**  
 \* Salade club : salade, fromage, jambon  
 \* Salade farandole : salade, chou blanc, maïs

BON APPETIT !

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

