






























Restaurant scolaire Haisnes

Dejeûners du

lundi 15 février

au

vendredi 19 février

SEMAINE 36	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	 Carottes rapées dès d'emmental F 	 Salade de riz F		 F Endives et féta 	Assortiment de charcuterie F
	Pâté de campagne F	Champignons à la grecque 		 Quiche lorraine F ET S	 Taboulé F
2 Plats	 Poulet Basquaise F  Pâtes et fèves sauce roquefort S	 Sauté de porc au curry F  Poisson du jour F		 Sauté de dinde F Paupiette de saumon S	Nuggets de poisson S  Omelette Maison F
3 Garnitures	Macaronis  Carottes braisées F 	 Pommes sautées F  Fondue de poireaux 		Blé   Gratin de chou fleur bio F  	 Pomme de terre vapeurs F  Endives braisées
4 Produits Laitiers		Fripons Assortiment de yaourts			Camembert
5 Desserts	Tarte aux pommes S et F  Tarte au flan F ET S Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 		Fromage blanc à la framboise  salade exotique  corbeille de fruits 	Compote de pomme Corbeille de fruits

F = produits frais
S = produits surgelés

sous réserve de modifications



BIO



cuisiné par nos
soins



produit de saison



Plat végétarien