



## MENU du 6 février au 10 février

Suivez-moi, je suis Carottino, la mascotte de la démarche Alimentation et Equilibre.  
Les plats qui respectent les critères d'une alimentation équilibrée et variée sont imprimés en orange.

### LUNDI 6 FEVRIER



Salade tunisienne ou *Soupe de carottes à l'orange au gingembre (riche en vitamines et anticorps 😊)*

Saucisse de Francfort de dinde, pommes de terre à la lyonnaise ou Lentilles à la paysanne ou  
*Pilaf de viande (ou aux légumes) à la viennoise*

Gâteau de Linz ou *Pomme* ou Pouding au chocolat **Bio**

### MARDI 7 FEVRIER



Canapé à la rilette de saumon ou Pamplemousse ou *Bouillon de volaille aux profiteroles*

Estouffade de bœuf aux carottes avec tagliatelles et maïs ou  
*Dos de cabillaud à la provençale sur fenouil à la crème*

Yaourt **Bio** et Fruit

### MERCREDI 8 FEVRIER



Salade texane ou Œuf mimosa ou *Crème de légumes verts*

*Filet de poulet grillé (CP et primaire) - Cuisse de poulet grillée (collège et lycée) - ketchup et moutarde*  
*Pommes frites et haricots verts*

Cheesecake ou Crème au caramel ou *Ananas frais* ou Poires au sirop

### JEUDI 9 FEVRIER



*Crudités Bio «Omega 3» (sauce au citron et à l'huile de lin Bio)* ou Roastbeef, cornichon et mayonnaise ou  
Consommé de bœuf aux vermicelles

*Grillade de porc (morceau maigre), sauce charcutière* ou Ragoût de poisson à l'américaine  
*Riz pilaf et Gratin de romanesco et salade mixte*

*Fromage et fruit Bio* au choix ou *Jus de carottes et oranges pressées*

### VENDREDI 10 FEVRIER



*Soupe de potiron*

*Macaronis à la sicilienne* ou Calamars frits avec une salade de « boulgour » - *Feuilles de laitue vinaigrette*

*« Faschingskrapfen »* ou Pomme **Bio** ou Yaourt à boire

L'Intendant  
O. GILBERT

Le Chef de cuisine  
J-L. BOURDIN

Le Proviseur  
B. PEYTIER-NOLLEN

## MENU ECOLE DE GRINZING DU 6 FEVRIER AU 10 FEVRIER

### LUNDI 6 FEVRIER



*Soupe de carottes à l'orange au gingembre (riche en vitamines et anticorps ☺)*

*Saucisse de Francfort de dinde*

*Pommes de terre (50%) à la lyonnaise et Lentilles (50%) à la paysanne*

*Fruit **Bio***

### MARDI 7 FEVRIER



*Bouillon de volaille aux profiteroles*

*Estouffade de bœuf aux légumes à la crème - Tortillons au beurre*

*Yaourt **Bio***

### MERCREDI 8 FEVRIER



*Crème de légumes verts*

*Filet de poulet grillé - Pommes Pont-neuf et haricots verts*

*Salade d'ananas*

### JEUDI 9 FEVRIER



*Consommé de bœuf aux vermicelles*

*Filet d'omble chevalier poêlé - Riz pilaf et julienne de carottes **Bio***

*« Faschingskrapfen »*

### VENDREDI 10 FEVRIER



*Soupe de potiron*

*Macaronis à la sicilienne et fromage râpé (sans olives)*

*Feuilles de laitue (sauce au citron et à l'huile de lin **Bio**)*

*Pomme **Bio***



L'Intendant  
O. GILBERT

Le Chef de cuisine  
J-L. BOURDIN

Le Proviseur  
B. PEYTIER-NOLLEN