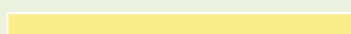
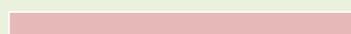


## Menus du Mois de février 2014

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Salade de Tomates	Velouté de Potiron aux Pommes de Terre de Saison	Pâté de Campagne	Betteraves Rouges
Epaule de Porc Braisée	Sauté de Veau aux Olives	Aiguillette de poulet à l'Estragon	Pot au Feu de La Mer
Lentilles Vertes	Jardinière de Légumes	Courgettes Persillées	Pommes Vapeur
Petit Suisse aux Fruits		Brie	Yaourt Nature BIO
Crêpes au Sucre	Banane	Riz au Lait BIO	Salade de Fruits
lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Choux Rouge	Champignons à la Grecque	Endives aux Noix en Salade	Salade de Riz BIO
Cuisse de poulet	Navarin d'Agneau	Steak Haché de Bœuf	Filet de Poisson au beurre blanc
Ratatouille	Flageolets	Frites	Poireaux Gratinés
Gouda	Camembert à 45%MG	Flan Caramel	Tomme de Savoie
Eclair au Chocolat	Pomme BIO	Cocktail de Fruits	Mandarines
lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Cocktail Florida	Feuilleté au Fromage	Carottes Râpées BIO	Terrine aux Trois Légumes
Noix de Veau Rôtie	Paleron de Bœuf Braisé	Sauté de Porc aux Olives	Calamars à l'Américaine
Pennes	Navets Glacés	Côtes de Blettes à la Provençale	Riz Pilaf BIO
Fondu Carré Calcium	Meule de Tarantaise	Emmenthal	Yaourt Aromatisé
Mirabelles au Sirop	Poire	Tarte au Chocolat	Kiwi



Produits de Saison



Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN