

lundi 03 févr	mardi 04 févr	jeudi 06 févr	vendredi 07 févr
La Ch'tite Salade	Poireaux, Vinaigrette à la Normande	Veloute d'Asperges	Coleslaw
Paupiette de Veau à la Bourgeoise	Falafels (Boulgour, Lentilles, Pois Chiches) 	Épaule d'Agneau au Thym et Romarin	Filet de Poisson Crème d'Aneth 
Petits Pois à la Française	Semoule au Thé et Jus d'Orange	Flageolets	Purée de Potiron 
Bleu de Bresse 	Camembert à 40%mg 	Fromage Blanc à La Crème de Marron 	Eclair à La Vanille
Crêpes au Sucre	Ananas	Clémentines	
lundi 10 févr	mardi 11 févr	jeudi 13 févr	vendredi 14 févr
Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes	Velouté de Légumes d'Hiver	Salade Ardéchoise	Céleri Rémoulade
Cassoulet de Porc	Carbonade de Bœuf	Escalope de Volaille Milanaise 	Filet de Poisson Façon Boullabaisse 
Haricots Blancs Cuisines 	Choux Rouge à la Flamande	Carottes aux Petits Oignons	Pommes Vapeur 
Brie	Fromage Frais à la Myrtille 	Le choix du Berger 	Tomme Blanche 
Quetsches au Sirop		Flan Pâtissier	Le choix du Primeur
lundi 17 févr	mardi 18 févr	jeudi 20 févr	vendredi 21 févr
Choux Fleur en Salade	Céleri Rémoulade	Rosette, Cornichons et Beurre Doux	Cocktail Florida
Tartiflette 	Œufs à la Florentine	Tajine de Poulet aux Abricots	Navarin Breton 
Pommes Vapeur	Épinard Vapeur 	Légumes du Soleil et Semoule 	Tagliatelles
Pomme 	Yaourt aux Fruits	Cantal 	Ile Flottante
	Beignet aux Pommes	Tarte au Chocolat	
lundi 24 févr	mardi 25 févr	jeudi 27 févr	vendredi 28 févr



Bonnes Vacances !



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

