

lundi 01 févr	mardi 02 févr	jeudi 04 févr	vendredi 05 févr
Salade Verte, Vinaigrette   Roti de Porc, Sauce au Cidre Flagolets Fourme d'Ambert  Compote de Pêches	Duo de Haricots Croustade de Champignons Mesclun  Fromage Frais au Coulis de Fruits Rouges 	Salade Méditerranéenne Sauté de Canard à l'Orange Purée de Carottes Saint Marcellin  Tarte Pommes Rhubarbes	Choux Fleur en Salade  Duo de Poisson, Coco, Citron Vert  Riz Thai Cantal  Mandarine 
lundi 08 févr	mardi 09 févr	jeudi 11 févr	vendredi 12 févr



lundi 15 févr	mardi 16 févr	jeudi 18 févr	vendredi 19 févr
----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------



lundi 22 févr	mardi 23 févr	jeudi 25 févr	vendredi 26 févr
Tartare de Tomates, Dés de Brebis Jambon Braisé, Jus de Braissage Haricots Blancs  Camembert Crumble de Fruits Rouges	Crème Dubarry Flamiche Picarde Poireaux Étuvés Faisselle au Coulis de Fruits Rouges 	Salade Courgette et Pignons de Pin Poulet Rôti  Petits Pois à la Française  Saint Félicien Tarte au Chocolat	Choux Fleur en Salade Paella de la Mer  Riz Safrané  Comté  Banane 



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.

