

<b>lundi 31 janv</b> Duo de Haricots Cuisse de Poulet Célestine Pommes Boulangères Abondance  Clémentines 	<b>mardi 01 févr</b> Salade du Pirée Œuf à la Florentine Épinards au Beurre  St Paulin  Éclair au Chocolat	<b>jeudi 03 févr</b> Cèleri en Salade, Moutarde à l'Ancienne Bœuf Braisé Ile France Haricots Verts  Gruyère de Savoie  Crêpes au Sucre	<b>vendredi 04 févr</b> Tartare de Tomates, Dés de Brebis Lasagne de Saumon  Mesclun  Panacotta Abricot
<b>lundi 07 févr</b> Salade de l'Alleutier Paupiette de Veau à la Bourgeoise Carottes aux Petits Oignons Tomme de Savoie  Bavarois aux Fruits Rouges	<b>mardi 08 févr</b> Betteraves Rouges et Pruneaux Colombo de Légumes Riz Pilaf  Saint Nectaire  Mandarine 	<b>jeudi 10 févr</b> Coleslow Gigot d'Agneau au Thym Flagolets Fromage Blanc, Caramel Beurre Salé Kiwi 	<b>vendredi 11 févr</b> Salade d'Endives aux Noix Quenelles de Brochet Nantua  Épinards au Beurre  Tarte Normande
<b>lundi 14 févr</b>	<b>mardi 15 févr</b>	<b>jeudi 17 févr</b>	<b>vendredi 18 févr</b>



<b>lundi 21 févr</b>	<b>mardi 22 févr</b>	<b>jeudi 24 févr</b>	<b>vendredi 25 févr</b>
----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------



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.

