

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



lundi 21 févr	mardi 22 févr	jeudi 24 févr	vendredi 25 févr
----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------



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.

