

MENU VERT

lundi 21 janvier		mardi 22 janvier		mercredi 23 janvier		jeudi 24 janvier		vendredi 25 janvier					
■	Salade de haricots verts	BIO	■	Carottes râpées	BIO	■	Quiche au fromage	■	Salade verte	*	■	Potage de pâtes	*
■	Œufs durs	BIO	■	Carbonara	*	■	Aiguillettes de dinde	■	Côte de porc	VPF	■	Poisson aux corn flakes	
■	Épinards et croûtons		■	Tagliatelles		■	Poêlée au curry	■	Purée de pommes de terre	*	■	Brunoise de légumes	
■	Babybel vert		■	Brique	*	■	Rondelé	■	Faisselle	*	■	Saint Paulin	BIO
■	Kiwi	BIO	■	Crème aux œufs		■	Compote pêche	■	Fruit	*	■	Tarte aux pommes	*

lundi 28 janvier		mardi 29 janvier		mercredi 30 janvier		jeudi 31 janvier		vendredi 1 février					
■	Duo de crudités		■	Betteraves vinaigrette	BIO	■	Friand au fromage	■	Salade de riz	BIO	■	Blanc de poireaux vinaigrette	*
■	Filet de poulet	VF	■	Bœuf Bourguignon	VBF	■	Rôti de veau	■	Saucisse de volaille	*	■	Filet de merlu sauce crème	
■	Coquillettes	BIO	■	Gratin de légumes verts		■	Aubergines grillées	■	Jardinière		■	Gnocchis	
■	Petit suisse aux fruits	BIO	■	Rigotte	*	■	Camembert	■	Cantal	*	■	Yaourt sucré	BIO
■	Dessert de fruits	*	■	Flan Fermier	*	■	Liégeois	■	Fruit	BIO	■	Crêpe au chocolat et chantilly	

MENU RESPONSABLE

lundi 4 février		mardi 5 février		mercredi 6 février		jeudi 7 février		vendredi 8 février					
■	Rosette	*	■	Salade de lentilles du Puy		■	Mâche	■	Pizza		■	Terrine de légumes	
■	Cabillaud sauce moutarde		■	Godiveau local		■	Cuisse de poulet	■	Sauté de bœuf	VBF	■	Dos de colin sauce Armoricaïne	
■	Polenta		■	Courge locale		■	Pommes de terre rôtissoire	■	Jeunes carottes		■	Petits pois	BIO
■	Yaourt aux fruits		■	Fromage frais aux herbes	*	■	Samos	■	St Nectaire	*	■	Yaourt aromatisé	*
■	Fruit	*	■	Pâtisserie locale	*	■	Compote	■	Cake fourré chocolat noisette	*	■	Fruit	BIO

MENU ILES

lundi 11 février		mardi 12 février		mercredi 13 février		jeudi 14 février		vendredi 15 février						
■	Accras		■	Surimi		■	Taboulé	■	Salade de haricots rouges		■	Endives au fromage		
■	Poulet coco	VF	■	Tortillas		■	Jambon grill	VPF	■	Pané de légumes et céréales		■	De la mer	
■	Riz	BIO	■	Ratatouille		■	Cardons		■	Duo de carottes		■	Choucroute	
■	Yaourt vanille	BIO	■	Fourme d'Ambert	*	■	Yaourt brassé		■	Dessert végétal		■	Tomme noire	
■	Ananas au sirop		■	Brioche	*	■	Fruit		■	Fruit	*	■	Yaourt bicouche	*

MENU VEGETAL

lundi 18 février		mardi 19 février		mercredi 20 février		jeudi 21 février		vendredi 22 février					
■	Salade de blé		■	Concombre		■	Champignons à la Grecque	■	Macédoine de légumes		■	Chou rouge émincé	
■	Lapin Provençal		■	Daube de bœuf		■	Paupiette de veau	■	Fricadelle		■	Saumon oseille	
■	Salsifis à la tomate		■	Flageolets		■	Gratin Dauphinois	■	Gratin de courgettes		■	Semoule	
■	Yaourt nature		■	Buche de chèvre		■	Vache qui rit	■	Brie		■	Fromage blanc battu	
■	Fruit		■	Ile flottante		■	Fruit	■	Donut		■	Salade de fruits	

08/01/2019

■ Cru ■ Cuit ■ Produit Laitier ■ Féculent

■ Plat Protidique ■ Produit Sucré

Références produits : * Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques
 VBF = Viande Bovine Française / VPF = Viande de Porc Française / VF = Viande Française