

lundi 21 février		MENU VEGETARIEN		mardi 22 février		mercredi 23 février		jeudi 24 février		vendredi 25 février																																																							
	Méli mélo		Potage au poisson		Artichaut		Jambon beurre		Cocktail de crudités		Steak haché sauce crème		Croq fromager		Escalope de dinde		Sauté de bœuf		Lieu sauce estragon		Polenta		Purée de potiron		Julienne de légumes		Légumes verts		Riz		Camembert		Yaourt sucré		Bleu douceur		Vache qui rit		Fromage blanc battu sucré		Riz au lait		Fruit		Compote		Fruit		Novly vanille																
lundi 28 février		Menu Rhône-Alpes		mardi 1 mars		mercredi 2 mars		MENU VEGETARIEN		jeudi 3 mars		vendredi 4 mars																																																					
	Salade de Haricots verts	BIO		Rosette de Lyon	*		Feuilleté poisson		Coleslaw		Œuf dur mayonnaise		Joue de porc au caramel	*		Quenelle de volaille		Bœuf Bourguignon	VBF		Pané de blé		Dos de colin sauce provençale	MSC		Pâtes	BIO		Poêlée Lyonnaise		Poêlée champêtre		Petit pois	BIO		Semoule	BIO		Edam	BIO		Fourme Ambert	*		Fromage sec		Chanteneige	BIO		Yaourt nature sucré	BIO		Fruit	BIO		Bugnes	*		Fruit		Mousse au chocolat	BIO		Dessert de fruits	*
lundi 7 mars		MENU VEGETARIEN		mardi 8 mars		mercredi 9 mars		MENU ALSACE		jeudi 10 mars		vendredi 11 mars																																																					
	Chou fleurs en salade	BIO		Terrine de légumes		Salade Strasbourgeoise		Salade mélangée		Salade de riz	BIO		Donut de volaille	VF		Aux légumes		Fricadelle de bœuf	VF		Choucroute de	VPF		Aiguillette de poisson	MSC		Potatoes		Lasagnes		Salsifis au jus		volaille		Ratatouille		Petit suisse aux fruits	BIO		Bleu de Bruyère	*		Yaourt aromatisé	*		Gouda		Fromage frais	BIO		Petit suisse aux fruits	BIO		Fruit	BIO		Brioche	*		Novly chocolat		Crumble aux pommes		Fruit	*
MENU VEGETARIEN		MENU ORANGE		mardi 15 mars		mercredi 16 mars		jeudi 17 mars		vendredi 18 mars																																																							
lundi 14 mars		mardi 15 mars		mardi 15 mars		mercredi 16 mars		jeudi 17 mars		vendredi 18 mars																																																							
	Taboulé		Carottes râpées	BIO		Potage		Brocolis en salade	BIO		Roulade aux pistache	*		Boulette végétale		Chipolata	*		Rôti de porc	VPF		Sauté de volaille	VF		Colin pané graine de lin	MSC		Gratin de courgettes	BIO		Gratin de butternut		Blettes sauce tomate		Lentilles	*		Penne	BIO		Fromage a tartiner	BIO		Milanette		Petit suisse nature		Petit Cabray		Brique de vache	*		Compote	BIO		Orange	BIO		Tarte aux pommes		Arlequin	*		Yaourt bicouche	*
lundi 21 mars		MENU VEGETARIEN		mardi 22 mars		mercredi 23 mars		MENU DU SOLEIL		jeudi 24 mars		vendredi 25 mars																																																					
	Céleri rémoulade	BIO		Betteraves en vinaigrette	BIO		Poireaux vinaigrette		Brunoise du Soleil		Radis		Joue de Bœuf confite	*		Nuggets de blé		Rôti de veau	VF		Cuisse de poulet grillé	VBF		Cabillaud sauce pesto	MFC		Pomme de terre rissoyée	BIO		Epinard	BIO		Purée de panais		Gratin de P de T provençale		Trio de légumes	BIO		Ail et fines herbes	BIO		Faisselle	*		Yaourt brassé aux fruits		Rondelé	BIO		Gouda	BIO		Cake fourrés framboise	*		Fruit	BIO		Fruit		Pots de Glaces		Dessert de fruits	*

10/02/2022

 Cru
 Plat Protidique

Cuit

 Produit Laitier
 Produit Sucré

Féculent

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