

# MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du  
5 au 9  
Février

feuilleté au fromage  
ou crêpe au jambon  
blanquette de veau à la  
crème  
ou tajine d'agneau aux  
fruits secs  
gratin de brocolis  
yaourt  
poire ou fruit

carottes rapées  
ou pampleousse  
poulet au citron  
ou lapin à la moutarde  
macaronis  
morbier  
crème dessert ou fruit

endives aux noix  
paupiette de saumon à  
l'oseille  
ratatouille  
leerdammer  
biscuit roulé à la fraise

salade verte  
ou concombre au yaourt  
rôti de porc à la moutarde  
ou sauté de canard aux  
olives  
purée  
tomme blanche  
compote ou fruit

soupe de vermicelles  
ou salade de lentilles  
dos de colin sce citron  
ou blanquette de poisson  
h.verts  
babybell  
banane ou fruit

semaine du  
12 au 16  
Février

salade mixte  
ou radis au beurre  
bourguignon de bœuf  
ou rôti de veau  
gnocchis poelés  
f.blanc  
ananas ou fruit

taboulé de chou fleur  
ou salade verte  
rôti de dinde aux  
champignons  
ou brochette de volaille  
p.pois à la française  
ptit louis  
feuilleté aux pommes ou  
fruit

salade nordique  
raviolis au bœuf gratinés  
chanteneige  
flan pâtissier

saucisson  
ou œufs mimosas  
bouchée à la reine  
ou quenelle saumon-aneth  
riz thaï 1/2 complet  
st nectaire fruitier  
mandarine ou fruit

salade de pâtes  
ou salade de boulgour  
aïoli  
ou filet de poisson crumble  
et ses légumes  
yaourt  
kiwi ou fruit

semaine du  
19 au 23  
février

taboulé  
escalope de dinde  
viennoise  
purée de carottes au  
cumin  
emmental  
pomme

pizza  
croquignole de tofu  
gratin de choux fleurs  
camembert  
banane

céleri aux pommes  
sauté de porc provençal  
flan de potimarron  
pyrénée  
biscuit et pâte de fruits

endives aux noix  
gigot d'agneau ail et thym  
gratin dauphinois  
rondelé  
f.blanc aux marrons

potage de légumes  
calamars à l'américaine  
spaghettis 1/2 complètes  
yaourt  
mandarine

semaine du  
26 février  
au 2 mars

carottes rapées  
hachis-parmentier  
kiri  
compote

radis au beurre  
sauté de poulet au curry  
beignets de brocolis  
milanette  
fondant haricolas

œufs mimosas  
saucisse de Toulouse  
lentilles  
p.suisse  
pomme

salade verte  
gardianne de taureau  
riz de camargue  
port salut  
yaourt

salade de riz  
filet de saumon grillés sce  
st jacques  
fondue de poireaux  
f.blanc  
kiwi

légende: bio, bio et local, local, label

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements*