

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06 Du 03 février au 07 février	Saucisson cornichon Sauté de Dinde Sauce Chasseur Penne Rigatte Crêpe Pâte à tartiner SP : Jambon de dinde SV : Filet de poisson meunière Pain BIO	Haricots Verts BIO en Salade Cassoulet (Saucisse de Toulouse et Saucisson à l'ail) Yaourt Nature Sucré Clémentines SP : Poulet LR et Haricots blancs SV : Haricots blancs	- Pamplemousse + Sucre Pot au Feu Bœuf BIO Légumes Pot au Feu Camembert Oreillons de pêches G : Fruit/Fromage blanc Sucré	Menu végétarien Salade composée (Iceberg, Pommes de terre, Œufs Dés d'Emmental,Olives) Quinoa aux Petits Légumes Montagnou Pomme BIO	Potage Crécy (Carottes BIO) Tielles SDF Ratatouille Tiramisu SV : Chausson aux pommes
Semaine 07 Du 10 février au 14 février Vacances scolaires	Chou Chinois Sauce Bulgare Daube de Bœuf BIO Riz Cabecou Ananas G : Gaufre/Orange	Menu végétarien Taboulé (Semoule BIO) Flan de Courgettes Mont Lacaune Chausson aux pommes Pain au Maïs G : Flan/Pain d'Epices	Betteraves Vinaigrette Brandade de morue Petit Suisse Aromatisé BIO G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Mâche et Croutons Filet de poisson MSC Beurre citronné Chou Fleur au Gratin Saint Paulin BIO Banane G : Madeleine/Compote	Friand au Fromage Poulet Rôti LR Haricots verts BIO Gourde chocolat Poire G : Pain/Beurre/Confiture
Semaine 08 Du 17 février au 21 février Vacances scolaires	Menu végétarien Coleslaw Tomates Farcies aux Céréales Printanière de Légumes Yaourt Nature Sucré BIO G : Pain/Kiri/Fruit	Tarte Salée de Saison Paëlla de la Mer Cantal BIO Kiwi G : Pain/Beurre/Chocolat	Salade de Pâtes, Thon, Maïs, Olives Brochettes de Dinde Salsifis Provençale Bûche de chèvre BIO Poire G : Liégeois au Chocolat/ Gaufre	Velouté de Courgettes au Fromage Fondu Navarin d'Agneau Semoule Petit suisse NS Orange Pain BIO G : Pain/Petit Louis/Compote	Concombres BIO Vinaigrette Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Créole Babybel Eclair au chocolat G : Pomme/Madeleine
Semaine 09 Du 24 février au 28 février	Salade Mélangée Spaghetti Sauce Tielle Gouda Pomme BIO	Radis Beurre Choucroute Garnie (saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Yaourt Vanille BIO Madeleine SP : Poulet LR/ Pommes Vapeur SV : Pommes Vapeur Mayonnaise	Salade Boulghour et Lentilles BIO Cordon bleu Epinards Béchamel Petit Louis Banane G : Beignet au Chocolat/ Yaourt Brassé aux Fruits	Duo Carottes Céleri Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt à boire Petit Beurre SP : Hachis parmentier sans porc SV : Purée	Menu végétarien Pizza au Fromage Colombo Végétarien Potimarron BIO, Haricots Rouges, Courgettes BIO, Patate Douce Brie Poire Pain aux Céréales

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements