

Menu Vert Poly-allergénique sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, kiwi

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06 Du 03 février au 07 février	Saucisson cornichon Sauté de Dinde Sauce Chasseur Penne Rigatte Palmier/Chocolat SP : Jambon de dinde Pain BIO	Haricots Verts BIO en Salade Cassoulet (Saucisse de Toulouse 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 PAS DE KIWI/ Fromage blanc Sucré	Menu végétarien Iceberg/Pomme de terre/ Dés d'Emmental/Olives sans Œufs Quinoa aux Petits Légumes Montagnou Pomme BIO	Potage Crécy (Carottes BIO) Pizza au Fromage Ratatouille Chamonix orange
	Semaine 07 Du 10 février au 14 février Vacances scolaires	Chou Chinois vinaigrette Daube de Bœuf BIO Riz Cabecou Ananas G : Bi-choco/Orange	Menu végétarien Taboulé (Semoule BIO) Courgettes nature Mont Lacaune Tarte aux pommes Pain au Maïs G : Flan/Pain d'Epices	Betteraves Vinaigrette Poulet LR Purée Petit Suisse Aromatisé BIO G : Pain/Vache qui rit/ Fruit PAS DE KIWI	Mâche et Croutons Cordon bleu Chou Fleur au Gratin Saint Paulin BIO Banane G : Petit Beurre/Compote
Semaine 08 Du 17 février au 21 février Vacances scolaires	Menu végétarien Tomate Tomates Farcies aux Céréales Printanière de Légumes Yaourt Nature Sucré BIO G : Pain/Kiri/Fruit PAS DE KIWI	Pizza au chèvre Poulet LR Riz Cantal BIO Pomme G : Pain/Beurre/Chocolat	Salade de Pâtes,sans Thon, Maïs, Olives Brochettes de Dinde Salsifis Provençale Bûche de chèvre BIO Poire G : Liégeois au Chocolat/ Petit beurre	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 Tarte aux pommes G : Pomme/Plumetis
Semaine 09 Du 24 février au 28 février	Salade Mélangée Cordon bleu Spaghetti au beurre Gouda Pomme BIO	Radis Beurre Choucroute Garnie (saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Yaourt Vanille BIO Palmier SP : Poulet LR/ Pommes Vapeur SV : Pommes Vapeur	Salade Boulghour et Lentilles BIO Paupiette de veau Epinards Béchamel Petit Louis Banane G : Bi-choco / 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