













































Menus du 04 au 15 février 2019

	Semaine du 04 au 08 février	Semaine du 11 au 15 février
Lundi	   Velouté de carottes   Escalope de poulet  Epinards Fondu carré président Crêpe sucrée	 Terrine de légumes   Boulette de bœuf à la parisienne   Lentilles au jus Yaourt nature sucré Kiwi
Mardi	  Salade chinoise   Sauté de porc* au caramel / Filet de lieu aux crevettes    Riz cantonais Yaourt nature Cocktail fruits exotiques Nouvel An CHINOIS	 Cœur de laitue  Croque monsieur* / Nugget's de blé  Haricot beurre persillé Coulommier à la coupe   Compote de fruits
Jeudi	  Salade verte   Spaghettis maraichère (plat complet) Menu BIO  Petit nova aromatisé  Pomme	   Carottes rapées et sa vinaigrette de framboise   Brandade de morue (plat complet) Saint-Marcellin à la coupe Banane
Vendredi	   Taboulé  Poisson meunière  Chou-fleur en gratin Bûche du Pilat à la coupe Poire	  Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre   Poulet rôti au jus  Endives à la crème Flan au chocolat Gâteau au yaourt

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande

