

Menus du 4 février au 1er mars 2019

		Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Semaine 6	Entrées	Salade mélangée	Salade de pommes de terre	Rosette Œuf dur mayonnaise	Choux chinois aux amandes	Endives vinaigrette
	Plat protidique	Filet de hoki au bouillon Pavé soja-boulgour + dose mayonnaise	Haché de veau Quenelles sauce blanche	Filet de colin ciboulette Pané de blé-emmental-épinards	Bœuf sauce shangai (= sauce soja) Samoussa aux légumes	Spaghetti carbonara (plat complet) (P) Spaghetti au tofu, base crème (plat complet)
	Garniture ou accompagnement	Gratin de poireaux	Choux de Bruxelles	Carottes sautées	Riz parfumé	
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
	Dessert	Gâteau de riz	Fruit	Fruit	Litchis au sirop	Flan caramel
		Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Semaine 7	Entrées	Céleri mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Salade Iceberg
	Plat protidique	Filet de saumon ciboulette fingers végétal	Chunks de filet de poulet Aiguillette blé-carotte panée	Sauté d'agneau Boulettes pois chiches	Raclette (P) (plat complet) Raclette végétarienne (fromage++ et champignons, brocolis)	Œufs durs
	Garniture ou accompagnement	Riz	Coquillettes	Poêlée de légumes		Epinards béchamel + croûtons
	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage		Fromage
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	purée de fruits	Crêpe au chocolat
		Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Semaine 8	Entrées	Tarte aux légumes	Pommes de terre vinaigrette	Endives en salade	Fonds d'artichaut en salade	Mâche
	Plat protidique	Blanquette de dinde Steak soja tomate basilic	Jambon chaud (P) Quenelles aux champignons	Sauté de veau marengo Crispid'or au fromage	Steak haché moutarde Pané de petits légumes	Filet de hoki poché Boulettes végétariennes
	Garniture ou accompagnement	Purée de céleri	Navets en persillade	Polenta	Blé	Gratin de chou-fleur
	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
	Dessert	Fruit	Fruit	Abricots au naturel	Fruit	Eclair vanille
		Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 01
Semaine 9	Entrées	Pamplemousse + sucre	Salade verte	Choux râpé	Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette
	Plat protidique	Chili con carné Chili sin carné	Filet de colin Nuggets de blé	Tortilla aux pommes de terre	Bœuf braisé Bouchées courgettes menthe veggies	Echine de porc rôtie (P) Aiguillette blé-carotte panée
	Garniture ou accompagnement	Riz	Haricots blancs à la tomate	Poêlée de légumes	Carottes	Lentilles
	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Crème dessert vanille	Compote	Paris Brest	Fruit	Fruit

Sous réserve d'approvisionnement
Le pain est issu de l'agriculture Biologique
S/S : sans sucre



Logo MSC pêche raisonnée



Produits issus de l'agriculture biologique



productions locales (Auvergne Rhône Alpes)
viande de porc française
viande bovine française



volaille d'origine française

viande origine UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).