



MENUS DU 04 au 08 FEVRIER 2018

		lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
GRANDS	Entrée	Betteraves en salade	Carottes râpées	Taboulé à la menthe	Salade pommes de terre à l'huile d'olive	Céleri et carotte rémoulade
	Plat principal	Filet de poisson (sauce curry à part)	Bio lentilles corail à la tomate	Quenelle sauce Aurore	Sauté de porc aux pruneaux	Boulettes de bœuf
					Steak du fromager	Boulettes végétales sauce tomate
	Accompagnement	Riz madras	Purée choux fleurs pommes de terre	Poêlée d'automne	Chou Romanesco	Purée de pommes de terre
	Dessert	Bio fruit de saison	Gâteau de semoule	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Mimolette	Petit suisse nature au lait entier	Bio St Félicien	Fromage blanc crème de marron	

		lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
BEBES	Purée	Purée de courgettes / P. de terre	Purée carottes / P. de terre	Purée d'épinards / P. de terre	Purée de courge / P. de terre	Purée haricots verts / P. de terre
	Plat protidique	Poisson nature		Oeuf dur	Dinde nature	Steak haché de bœuf nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Mimolette	Yaourt nature

BIO Produits d'origine Biologique

 Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



MENUS DU 11 AU 15 FEVRIER 2018

		lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
GRANDS	Entrée	Salade de lentilles	Salade de haricots verts et œufs	Carottes râpées	Rilette de sardines	Potage de courges et croûtons
	Plat principal	Poisson pané	Spaghettis à la Bolognaise	Saucisse de Toulouse	Bio Semoule à l'huile olives	Omelette Bio aux champignons
			Spaghettis Végétales	Steak soja citron		
	Accompagnement	Petit pois carottes	Purée de pommes de terre	Pommes sautées	Légumes couscous	Gratin d'aubergines
	Dessert	Fruit de saison	Pomme au four gelée de groseille	Fruit de saison	Fruit de saison	Bio Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Edam à la coupe	Fromage blanc nature	Tomme blanche	St Nectaire à la coupe	Faisselle

		lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
BEBES	Purée	Purée d'artichauts / P.de terre	Purée aux 3 légumes / P.de terre	Purée de choux fleurs / P. de terre	Purée de carottes / P.de terre	Purée de céleri / P.de terre
	Plat protidique	Poisson nature	Boeuf nature	Volaille nature		Omelette nature BIO
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



MENUS DU 18 AU 22 FEVRIER 2018

		lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
GRANDS	Entrée	Taboulé	Potage poireaux / pdt	Salade de pépinette	Salade de betteraves	Mélange salade / endives noix et dés fromage
	Plat principal	 Rôti de bœuf	Cappellittis au fromage	Sot l'y laisse de dinde	Poisson nature	Boulgour à l'indienne
		Poisson meunière		Omelette nature		
	Accompagnement	Choux Romanesco		Gratin de poireaux	Riz pilaf	Haricots blancs à la tomate
	Dessert	Banane	Compote pomme poire BIO (poche)	Bio Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Saint Marcellin et son pain de campagne	Bio yaourt nature	Petit suisse nature au lait entier	Carré du trièves	

		lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
BEBES	Purée	Purée de courgettes / P. de terre	Purée brocolis / P. de terre	Purée carottes / P. de terre	Purée de haricots verts / P. de terre	Purée de courge / P. de terre
	Plat protidique	 Boeuf nature	Oeufs durs	Dinde nature	Poisson nature	
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place

MENUS DU 25 AU 01 MARS 2018

		lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
GRANDS	Entrée	Rillettes de thon	Salade de riz	Macédoine mayonnaise	Salade de betteraves	Carottes et Céleri
	Plat principal	Haricots rouges à la Mexicaine	Poisson beurre blanc	Sauté de bœuf	Bio poulet (haut de cuisse) Basquaise	Rôti de porc au jus
				Poisson pané	Omelette Basquaise	Steak végétal + sauce
	Accompagnement	Polente crémeuse	Epinards en béchamel	Purée de courges	Haricots plats et semoule	Pâtes au beurre
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Bio Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Yaourt Bio brassé Myrtilles	Fromage blanc nature enseau	Camembert	Faisselle	Carré de l'Est

		lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
BEBES	Purée	Purée de poireaux / P.de terre	Purée de courgettes / P.de terre	Purée de choux fleurs / P. de terre	Purée de carottes / P.de terre	Purée de céleri / P.de terre
	Plat protidique		Poisson nature	Bœuf nature	Omelette nature	Steak haché de bœuf nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier