



# MENUS DU 1ER FEVRIER AU 5 FEVRIER 2021



		lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
GRANDS	Entrée	Potage courge et croûtons	de <b>Chou blanc et betteraves râpées</b> dés de pomme	Taboulé à la menthe	<b>Salade pommes De terre Bio</b> à l'huile d'olive	<b>Céleri et carotte</b> rémoulade
	Plat principal	<b>Filet de poisson MSC</b> sauce curry	<b>Lentilles corail</b> à la tomate	Quenelle sauce Aurore	<b>Tajine d'agneau</b> <i>Steak du fromager</i>	Steak haché de bœuf au jus <b>Boulettes pois chiches</b>
	Accompagnement	Riz madras	Purée pommes de terre	Poêlée 4 saisons	Chou Romanesco	Purée de 3 légumes
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Segment orange pamplemousse	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	<b>Délice de chartreuse</b>	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc et crème de marrons	<b>Tomme Bournette Bio</b>

		lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
BEBES	Purée	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée haricots verts et pommes de terre
	Plat protidique	<b>Poisson MSC nature</b>		Oeuf dur	<b>Agneau nature</b>	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

**Produits d'origine Biologique**

**Viande française**

**Local**

**Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...**

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*



# MENUS DU 8 AU 12 FEVRIER 2021



		lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
GRANDS	Entrée	Salade de lentilles	Salade de haricots verts	Carottes râpées	Sardines beurre	Carottes, betteraves, dés emmental
	Plat principal	 <b>Filet de poisson MSC pané</b>	 <b>Sauté de veau</b> aux olives Pané tomate mozzarella	Saucisse de Toulouse Saucisse végétale	 <b>Semoule</b> à l'huile d'olive	 <b>Omelette</b> Aux champignons
	Accompagnement	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre	Pommes sautées	Légumes couscous et pois chiches	Petit pois carottes
	Dessert	Kiwi	 <b>Orange</b>	Pomme au four et gelée de groseille	 Pomme Opale 	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Edam à la coupe	 <b>Fromage blanc nature</b>	Yaourt nature au lait entier	 St Nectaire	Faisselle

		lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
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	 <b>Poisson MSC nature</b>	 <b>Veau nature</b>	Volaille nature		 Omelette nature
	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 française

 Local

 Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



# MENUS DU 15 AU 19 FEVRIER 2021



		lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
GRANDS	Entrée	Carottes râpées	Potage de légumes	Salade de pépinette	Salade de pommes de terre	Salade de betteraves
	Plat principal	Poisson nature	Capellitis au fromage	Sot l'y laisse de <b>Dinde label rouge / Nugget's de blé</b>	<b>Rôti de bœuf / Poisson MSC Meunière</b>	Boulgour à l'indienne
	Accompagnement	Riz pilaf		Gratin de poireaux	Brocolis sautés	Haricots blancs à la tomate
	Dessert	Fruit de saison	<b>Poire</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Comté	<b>yaourt nature</b>	Fromage blanc	<b>Saint Marcellin</b>	Petit suisse nature au lait entier

		lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
BEBES	Purée	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée brocolis et Pommes de terre	Purée carottes et Pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre
	Plat protidique	Poisson nature	Oeufs durs	<b>Dinde nature</b>	<b>Boeuf nature</b>	
	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 française



Local



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



# MENUS DU 22 AU 26 FEVRIER 2021



		lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
GRANDS	Entrée	Carottes et céleri vinaigrette	Salade de riz Bio	Salade de pâtes	Taboulé	Rillettes de thon
	Plat principal	Haricots rouges à la Mexicaine	Filet de poisson MSC Sauce beurre blanc	Sauté de bœuf / Poisson pané	Sauté de poulet labellisé Basquaise / Omelette basquaise	Samoussa aux légumes
	Accompagnement	Polente crémeuse	Epinards en béchamel	Courge au gratin	Choux fleurs	Purée de pommes de terre
	Dessert	Purée de poire	Fruit de saison	Orange	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature Au lait entier	Verchicors	Camembert	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

		lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
BEBES	Purée	Purée de poireaux / P.de terre	Purée de courgettes / P.de terre	Purée de carottes / P. de terre	Purée de chou fleur / P.de terre	Purée de céleri / P.de terre
	Plat protidique		Poisson nature	Bœuf nature	Poulet 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

Produits d'origine Biologique

Viande française

Local

Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place