



















lundi 06 Février 2017	Mardi 07 Février 2017	Mercredi 08 Février 2017	Jeudi 09 Février 2017	Vendredi 10 Février 2017
<p>Cuisse de poulet à la célestine Ratatouille / Riz Fromage au lait de mélange Fruit de saison BIO*</p> 	<p>MARDI GRAS</p> <p>Couscous au poisson Semoule Fromage frais nature ★ Beignet ★</p> 	<p>Filet de poulet façon napolitaine (basilic, tomate, olives noires) Penne au gratin Pointe de brie Fruit de saison*</p>	<p>1/2 Avocat sauce cocktail Mijoté de bœuf français des Carpates (oignons, petits pois, carottes, cornichon, tomate) Brocolis ail et persil* Chocolat liégeois</p>  	<p>Salade poséidon Steak haché de cabillaud sauce velouté d'aneth Haricots verts BIO provençale Fromage frais fruité</p> 
Jus de fruits / Petit suisse aromatisé / Madeleine	Fruit / Pain / Confiture de fraises	Compote / Lait / Quatre quart	Fruit / Pain au lait / Barre de chocolat	Compote / Pain / Miel
Lundi 13 Février 2017	Mardi 14 Février 2017	Mercredi 15 Février 2017	Jeudi 16 Février 2017	Vendredi 17 Février 2017
<p>Paupiette de lapin dijonnaise Pâtes BIO à la tomate Tome Py Fruit de saison*</p> 	<p>Paleron de bœuf français aux oignons Duo de courgettes crémière / Pommes à l'anglaise Coulommiers Fruit de saison*</p> 	<p>Rôti de canard farci à l'orange Petits pois à la française Brique de vache ★ Barre bretonne et sa crème anglaise ★</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade mélangée ★ Steak haché maître d'hôtel ★ Frites Liégeois vanille</p>	<p>Salade de blé océane Colin meunière Carottes à la crème Yaourt aromatisé BIO</p>  
Compote / Lait / Moelleux au chocolat	Jus de fruits / Pain / Pâte à tartiner	Fruit / Yaourt nature / Fourré à la fraise	Fruit / Lait / Céréales	Jus de fruits / Pain / Barre de chocolat
Lundi 20 Février 2017	Mardi 21 Février 2017	Mercredi 22 Février 2017	Jeudi 23 Février 2017	Vendredi 24 Février 2017
<p>Radis beurre Tortelloni tricolore à la viande sauce basilic Entremets chocolat Entremets vanille</p> 	<p>Salade du boucher Salade de lentilles à l'échalote Aiguillette de poulet jus aux oignons Beignets de chou fleur* Yaourt nature BIO</p>  	<p>Rôti de veau forestière Pommes de terre savoyarde Coq de Bruyère Fruit de saison*</p>	<p>MENU PRODUCTION LOCALE</p> <p>Carottes râpées BIO aux olives maison Saucisse fumée au porc francilin S/P Saucisse de volaille Purée Saint Germain maison Gaufre et chantilly</p> 	<p>Beaufilet de hoki sauce safrané aux amandes effilées Trio de légumes aux carottes jaunes / Pommes vapeur Fromage frais fruité Fruit de saison*</p>
Fruit / Pain / Confiture d'abricots	Jus de fruits / Croissant	Compote / Pain / Pâte à tartiner	Fruit / Lait / Marbré	Jus de fruits / Yaourt nature / Palets bretons
Lundi 27 Février 2017	Mardi 28 Février 2017	Mercredi 1er Mars 2017	Jeudi 02 Mars 2017	Vendredi 03 Mars 2017
<p>Salade piémontaise Taboulé tonique Cordon bleu et ketchup Haricots beurre tomate et basilic Yaourt nature</p>  	<p>Sauté de bœuf français à la hongroise Petits pois et carottes BIO Coulommiers Saint Pa Fruit de saison*</p> 	<p>Chili con carne Riz pilaf Fromage au lait de mélange Fruit de saison*</p> 	<p>Cuisse de poulet rôtie au jus Epinards à la crème Fromage blanc nature Yaourt nature Pâtisserie</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade verte BIO Lasagne aux deux saumons Mousse au chocolat</p>
Fruit / Lait / Gaufre	Jus de fruits / Pain / Barre de chocolat	Compote / Lait / Céréales	Fruit / Pain / Confiture de fraises	Fruit / Petit suisse aromatisé / Fourré chocolat

* Produit de Saison

Le premier choix correspond aux enfants de maternelle

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

★ Les "p'tits plaisir" demandés par les enfants du CMJ ★