





Menu

Du lundi 12 au vendredi 16 Février 2018



Lundi

Tomate et maïs bio 
 Omelette nature bio 
 Duo de légumes bio (chou-fleur et brocolis) et
 pommes de terre bio 
 Brie .
 Clémentines bio 


Pain / Confiture / Fromage blanc aux
 fruits



Mardi


Carottes râpées bio  à l'orange 
 Rôti de dinde label rouge aux herbes de
 Provence
 Lentilles à la paysanne

Yaourt à la fraise bio 

Baguette viennoise / Lait nature bio  / 
 Fruit

Mercredi

Concombre et dés de mimolette

Sauté de veau
 Haricots verts bio 

Paris Brest


Brioche fourrée fraise / Banane



Menu du nouvel an Chinois

Jeudi

Pain au sésame

Nem (galette de riz, poulet, oignon, vermicelle, carotte,
 haricots mungo champignons noirs, soja)
 Riz bio cantonais (Riz bio, s de jambon de
 dinde, petits pois, œufs, oignons)

Dessert lacté à la noix de coco

Litchis fais

Pain / Saint Môret / Fruit



Vendredi

Dernier jour avant les
 vacances

Salade du chef

Brandade de poisson
 (Cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait,
 emmental râpé, muscade et persil)

Fondu carré

Compote pomme bio 

Moelleux au fromage blanc / Lait
 vanille / Compote de pomme

Pain bio



Ces menus et ces goûters sont susceptibles de modi-
 fications en fonction des cours, des arrivages et des
 effectifs communiqués à l'avance.

Les goûters concernent les écoles maternelles et les écoles
 élémentaires ou les centres de loisirs



*Certifiée race à viande et / ou VBF
 (viande bovine française)



Pour tous nos repas, goûters et pique-
 niques, le pain est issu de l'agriculture
 biologique.