

- PÉRIODE DU MARDI 1<sup>ER</sup> AU LUNDI 28 FÉVRIER 2022 -

	MARDI 1 <sup>ER</sup> FÉVRIER	MERC 2 FÉVRIER	JEUDI 3 FÉVRIER	VEND. 4 FÉVRIER	
	 <p><b>MENU</b> <b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Chou chinois vinaigrette au miel <b>Riz cantonais végétal</b> Nems aux légumes Compote biscuit chinois</p>	<p><b>Omelette maison pommes de terre et oignons</b> <b>Ratatouille</b> Buche de chèvre <b>Orange</b></p>	<p><b>Rôti de veau</b> S : escalope panée de blé Trio de choux Edam à la coupe Mini-crêpes vanille</p>	<p><b>Salade coleslaw</b> <b>Filet de julienne</b> <b>Purée pomme de terre potiron</b> <b>Yaourt nature sucré</b></p>	
	G : lait aromatisé-madeleine	G : yaourt-palet breton	G : pain-chocolat	G : jus de pomme-madeleine	
	LUNDI 7 FÉVRIER	MARDI 8 FÉVRIER	MERC 9 FÉVRIER	JEUDI 10 FÉVRIER	VEND. 11 FÉVRIER
	<p><b>Emincé de bœuf façon bourguignon</b> S : nuggets de blé Crispy cubes <b>Petit suisse aux fruits</b> <b>Kiwi jaune</b></p>	<p>Sardines à l'huile <b>Emincé de poulet à la crème</b> Brocolis <b>Poire Rocha</b></p>	<p><b>Brandade de morue</b> Salade verte <b>Camembert</b> <b>Banane</b></p>	<p><b>Pomelo rouge</b> au sucre <b>Couscous aux légumes</b> <b>Semoule</b> <b>Fromage blanc</b> Coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Haché de veau à la tomate</b> S : escalope panée de blé Poêlée de légumes Chanteneige <b>Tarte aux pommes</b></p>
	G : pain céréales-pâte à tartiner	G : lait-céréales	G : compote - madeleine	G : pain complet-miel	G : riz au lait
	LUNDI 14 FÉVRIER	MARDI 15 FÉVRIER	MERC 16 FÉVRIER	JEUDI 17 FÉVRIER	VEND. 18 FÉVRIER
	<p><b>Spaghetti à la bolognaise</b> S : ravioli aux légumes <b>Edam</b> <b>Pomme Royal Gala</b></p>	<p>Mâche et betteraves <b>Farfalle sauce tomate aux légumes d'hiver</b> Gruyère râpé <b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p>Avocat Nuggets de poulet Petits pois carottes <b>Crème caramel</b></p>	<p>Saumon sauce à l'aneth <b>Blé</b> Mimolette à la coupe Clémentines</p>	<p>Radis beurre <b>Rôti de bœuf</b> S : nuggets de blé Haricots beurre <b>Fromage blanc vanillé</b></p>
	G : lait chocolaté-madeleine	G : pain-pomme Golden	G : pain - gouda	G : compote-biscuit nappé chocolat	G : viennoiserie
	LUNDI 21 FÉVRIER	MARDI 22 FÉVRIER	MERC 23 FÉVRIER	JEUDI 24 FÉVRIER	VEND. 25 FÉVRIER
	<p><b>Chili végétarien</b> <b>Pépinettes</b> <b>Comté</b> Nashi</p>	<p><b>Salade piémontaise</b> Haut de cuisse de poulet <b>Ecrasé de patate douce</b> <b>Petits suisses aux fruits</b></p>	<p>Jambon grillé S : escalope panée de blé Haricots palettes persillade <b>Kiri</b> Banane</p>	<p>Mâche aux dés de mimolette <b>Steak de bœuf haché</b> S : nuggets de blé <b>Carottes à la crème</b> Éclair au chocolat</p>	<p><b>Chou blanc vinaigrette au miel</b> <b>Filet de merlu</b> <b>Riz pilaf</b> Liégeois</p>
	G : lait au chocolat-brioche	G : pain complet-pomme golden	G : yaourt-gaufrette vanille	G : compote-palet breton	G : pain viennois-babybel
	LUNDI 28 FÉVRIER				
	<p>Cordon bleu de dinde Pommes de terre haricots verts <b>Chanteneige</b> Orange</p>				
	G : pain-chocolat				

VACANCES D'HIVER

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **LÉGENDE DES MENUS :**  
**S : substitution**  
en orange, les produits labellisés      en vert, composantes bio      en bleu, viande de bœuf française (VBF)  
en violet, les recettes maison      sur fond gris, menu VEGETARIEN