

- PÉRIODE DU LUNDI 1^{ER} AU VENDREDI 26 FÉVRIER 2021 -

LUNDI 1 ^{ER} FÉVRIER	MARDI 2 FÉVRIER	MERC 3 FÉVRIER	JEUDI 4 FÉVRIER	VEND. 5 FÉVRIER
MENU CHANDELEUR Betteraves aux dés de mimolette Crêpe au fromage Salade verte Crêpes au sucre	Salade de pâtes-tomates- olives vertes Escalope de poulet au jus Chou-fleur béchamel Yaourt aux fruits mixés	Saucisse de porc Lentilles Fromage blanc aromatisé Ananas	Carottes râpées Rôti de bœuf Haricots beurre à la persillade Beignet à la noisette	Salade verte et feta Poisson du marché Crispy cube sauce tartare maison Orange
G : compote – biscuits	G : pain – banane	G : pain – beurre	G : fromage blanc – muesli	G : yaourt - biscuit
LUNDI 8 FÉVRIER	MARDI 9 FÉVRIER	MERC 10 FÉVRIER	JEUDI 11 FÉVRIER	VEND. 12 FÉVRIER
Emincé de volaille Brocolis à la crème Brebis Banane	Salade de pépinettes- concombre -feta Emincé de bœuf sauce tomate Haricots palette Pomme	Salade de tomates à la mozzarella Poisson du marché citron Pommes de terre vapeur Crème dessert au chocolat	Rôti de porc chaud Poêlée de carottes et champignons Tomme grise Poire	NOUVEL AN CHINOIS  Carottes et choux râpés- maïs -pousses de soja Samoussas de légumes Riz cantonais Litchis au sirop
G : pain aux raisins – jus de fruits	G : kiri goûter	G : pain d'épices – lait nature	G : fromage blanc – muesli	G : pain aux céréales - chocolat
LUNDI 15 FÉVRIER	MARDI 16 FÉVRIER	MERC 17 FÉVRIER	JEUDI 18 FÉVRIER	VEND. 19 FÉVRIER
Betteraves aux dés de mimolette Escalope de poulet sauce aux poivrons Potato pops Kiwi	Salade verte Sauté de porc aux oignons Purée de butternut Yaourt nature au sucre	Potage tomate et vermicelles Poisson meunière Haricots verts Fromage à tartiner Clémentines	Mâche aux croûtons et emmental Œufs Epinards à la crème Mini gaufres	Soupe de légumes Rôti de bœuf Purée de pois cassés Petits suisses
G : pain au lait – lait chocolaté	G : compote – madeleine	G : pain – beurre	G : fromage blanc – muesli	G : clémentine - biscuit
LUNDI 22 FÉVRIER	MARDI 23 FÉVRIER	MERC 24 FÉVRIER	JEUDI 25 FÉVRIER	VEND. 26 FÉVRIER
Rôti de porc sauce à l'ananas Riz Fromage blanc confiture Pomme	Endives aux noix et au bleu Saucisse de volaille/bœuf Lentilles Yaourt aux fruits mixés	Salade de tomates au maïs et dés de mimolette Méli-mélo de céréales Duo de carottes en persillade Banane	Mâche et suprême de pomelo Fruits de mer à la béchamel Semoule Comté	Mélange de jeunes pousses à la feta Pilons de poulet Purée de chou-fleur Yaourt nature sucré
G : beignet aux pommes	G : crêpe confiture	G : kiri goûter	G : pain viennois - chocolat	G : compote - madeleine

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.
- **En vert, composantes bio** • **sur fond gris, menu VEGE**