








	<u>Lundi 16 février</u>	<u>Mardi 17 février</u>	<u>Mercredi 18 février</u>	<u>Jeudi 19 février</u>	<u>Vendredi 20 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Betteraves & vinaigrette au vinaigre de framboises 	 Carottes râpées & raisins secs	  Salade de riz & poivrons	 Haricots verts & vinaigrette	 Taboulé (semoule bio).
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de bœuf aux petits oignons	Nuggets de blé	 Jambon Grill au miel & thym	Boule de veau sauce tandoori	Rondo de poisson à la tomate
<u>Plat sans viande</u>	Curry de lentilles		Lamelle veggio au thym	Falafel de pois chiche tandoori	Quenelle nature à la tomate
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre rissolées	Jardinière de légumes	 Gratin de chou fleur	 Pates au beurre	Epinards à la crème
					
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	 Vache Qui rit bio	 Yaourt bio nature	Saint Paulin	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	 Poire bio 	Beignet chocolat	Compote pomme poire	 Banane bio 	Flan caramel

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	