
























Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**  
DU 05/02/2018 AU 09/02/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<b>ENTRÉES 3</b>	1  Velouté de courgettes  2  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre 	1  Salade de coquillettes à l'italienne  2  Salade de boulgour 	<b>Menu oriental</b> 1  Concombre à la menthe  2  Duo carottes rapées huile olive et coriandre  	1  Mortadelle* 2  Surimi mayonnaise	1  Salade farandole 
<b>VIANDES 3</b>	1  Poulet roti au jus  2  Omelette sauce milanaise 	1  Longe de porc* braisée  2  Croustillon de colin	1  Agneau à l'orientale  2  Steak haché de thon à l'orientale	1  Quenelle nature sauce tomate  2  Emincé de boeuf sauce tomate 	1  Beaufilet de colin à la crème safranée  2  Cotillons de boeuf aux confettis de poivrons 
<b>LÉGUMES</b>	Pommes noisettes	Chou-fleur en gratin 	Semoule aux pois chiches  	Riz  	Trio de légumes du carnaval  
<b>FROMAGES 3</b>	1 Petit suisse nature 2 Emmental à la coupe	1 Cantafrais 2 Fromage blanc pate lisse	1 Yaourt nature 2 Mini cabrette	1 Tome blanche à la coupe 2 Danone aromatisé	1 Flan nappé au caramel  2 Chantailou ail/fines herbes
<b>DESSERTS 3</b>	1 Clémenvilla 2 Kiwi	1 Compote pommes 2 Poire au sirop	1 Orange 2 Ananas frais 	1 Pomme 2 Poire	1 Bugnes 