


















Primaire - Menu du 3 février au 7 février

Déjeuner

	LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI 05/02	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
Entrée	Carottes râpées et maïs bio 	Potage de légumes bio 	Betteraves bio 	Celeri rave	Batavia à la mimolette
Plat	Pizza aux trois fromages 	Sauté de porc label rouge 	Saucisse de toulouse 	Chili con carne 	Poisson blanc sauce beurre blanc
Garniture	Salade bio 	Gratinée de légumes	Lentilles bio 	Riz bio 	Duo de carottes 
Fromage		Compote de pomme bio 	Fromage AOP 	Yaourt bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Crêpe au sucre	Fruit de saison bio 	Biscuit 	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *


e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Label Rouge
















 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Appellation d'origine protégée

TRANS GOURMET

Primaire - Menu du 10 février au 14 février

Déjeuner

	LUNDI 10/02	MARDI 11/02	MERCREDI 12/02	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
Entrée	Salade compose	Tzatziki maison 	Salade verte et tartine de chevre	Velouté de butternut maison 	Salade au fromage bio
Plat	Hachis parmentier de boeuf bio maison 	Aiguillettes de blé panées epinard feta 	Courgettes farcies bio 	Saute de veau 	Pave de poisson blanc a la provencale 
Garniture		Poelee de legumes		Petit pois et carotte 	Lentilles corail bio 
Fromage	Fromage bio 		Creme au chocolat bio 	Fromage bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Fromage blanc au caramel beurre sale bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison	Paris brest praline

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

 e-Quilibre


 Fait maison

 Recette BIO

 Vegetarien

 Viande bovine française

 Produit MSC

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 TRANS GOURMET

Primaire - Menu du 17 février au 21 février

Déjeuner

LUNDI 17/02

MARDI 18/02

MERCREDI 19/02

JEUDI 20/02

VENDREDI 21/02

Entrée

Oeufs mayonnaise



Salade aux croutons

Rillette de thon maison

Veloute de choux fleur maison

Macedoine de legumes

Plat

Steak de soja a la sauce tomate



Saute de poulet au curry



Escalope de dinde sauce forestiere



Paupiette de veau

Paella de la mer



Garniture

Duo de flageolets et haricots verts

Pdt roties au four bio



Penne bio



Duo de pdt et epinards

Salade bio



Fromage

Fromage aop



Yaourt bio



Fromage bio



Dessert

Tiramisu speculoos maison



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Chou a la vanille

Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET