
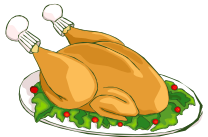
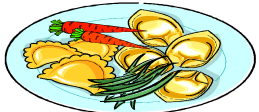




MENU HIVER 12 VACANCES D'HIVER

semaine du 18 février 2019

au 22 février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	●	●	●	●	●
Salade verte		Salade de pommes de terre / Olives / Maïs	Céleri rémoulade	Kiwi BIO R.A. à la cuillère	Roulé au fromage R.A.
PLAT PRINCIPAL 	●	●	●	●	●
Boulettes de bœuf à la tomate Origine : France		Sauté de porc à l'estragon Origine : France Remp : Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Rôti de veau aux olives Origine : R.A.	Filet de poisson basquaise	Sauté de poulet au jus Origine : France
GARNITURE 	●	●	●	●	●
Papillons		Brocolis à la béchamel	Riz créole	Petits pois	Gratin de potiron
FROMAGE 	●	●	●	●	●
Emmental râpé		Fromage frais nature sucré	Carré de l'Est à la coupe	Tomme blanche	Crème de fromage fondu
DESSERT 	●	●	●	●	●
Liégeois au chocolat		Fruit	Purée de pommes / Coings	Gateau au citron	Fruit

R.A. : Rhône-Alpes


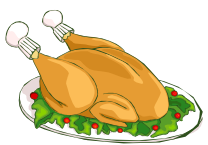
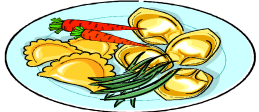


Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU HIVER 13 VACANCES D'HIVER

semaine du 25 février 2019

au 1 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	●	●	●	●	●
	Macédoine de légumes	Taboulé	Salade de cœurs de palmier / Maïs	Coleslaw	Salade d'endive / Dés d'emmental
PLAT PRINCIPAL 	●	●	●	●	●
	Filet de poisson sauce crustacée	Pilons de poulet au jus Origine : France	Sauté de bœuf à la provençale Origine : R.A.	Rôti de porc au thym Origine : France Remp : Boulettes végétariennes	Omelette nature BIO Origine : France
GARNITURE 	●	●	●	●	●
	Boulghour	Poêlée de brocolis / Champignons	Coquillettes	Pommes duchesse	Epinards hachés
FROMAGE 	●	●	●	●	●
	Bournette du Vercors R.A. à la coupe	Fromage blanc nature sucré	Yaourt nature sucré	Mimolette	St Nectaire
DESSERT 	●	●	●	●	●
	Fruit	Purée de pommes / Bananes	Fruit	Crème dessert à la vanille	Crumble aux pommes

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire