

MENUS SCOLAIRE

du lundi 5 février au vendredi 16 février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 5 au vendredi 9 février 2024	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA Alter : SAUCE FROMAGÈRE PENNE BIO CAMEMBERT BIO FLAN CHOCOLAT	ROSETTE ET CORNICHONS Alter : ŒUF DUR MAYONNAISE COLIN MSC AU FOUR CHOU FLEUR HVE BÉCHAMEL CANCOILLOTE A L'AIL IGP BANANE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE PILONS DE POULET SAUCE TEX MEX Alter : FALAFEL SAUCE TEX MEX BOULGOUR BO PILAF POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS LIEGEOIS VANILLE	MENU VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE PARMENTIER DE BUTTERNUT A L'ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL DE FÈVES ET POIS CHICHES PONT L'ÉVÈQUE AOP POMME HVE	ASIE ET NOUVEL AN CHINOIS MAIS VINAIGRETTE AU SÉSAME SAUTÉ DE BŒUF SAUCE SHOYU Alter : CASSOLETT POISSON SAUCE SHOYU POÊLÉE ASIATIQUE SUISSE SUCRÉ GATEAU DU CHEF A LA NOIX DE COCO (FARINE BIO)
	du lundi 12 au vendredi 16 février 2024	SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ROUGES ET VINAIGRETTE PERSILLÉE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AU CURRY Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CURRY CAROTTES HVE ST NECTAIRE AOP ORANGE BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES POISSON MSC SAUCE CITRON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT SUCRÉ BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	POTAGE DUBARRY PAUPIETTE DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE Alter : PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE NAPOLITAINE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUCISSE FUMÉE Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLOTE IGP COMPOTE FRAÎCHE POMME & POIRE BIO

Dessert cuisiné par nos chefs
 Produit labellisé
 Produit bio
 Produit régional
 PÊCHE DURABLE
 Pêche durable