



	<u>Lundi 2 février</u>	<u>Mardi 3 février</u>	<u>Mercredi 4 février</u>	<u>Menu d'un bourguignon!</u>	<u>Vendredi 6 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<i>Céleri & fenouil</i> en remoulade	<i>Œuf dur</i> sauce mayonnaise	<i>Salade verte & endives</i>	<i>Velouté de carottes</i>	<i>Taboulé aux raisins</i> (semoule bio)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	<i>Ravioli ricotta épinards</i>	<i>Haut de cuisse de Poulet</i>	<i>Pavé de saumon frais sauce safranée</i>	<i>Boeuf bourguignon</i>	<i>Boulette d'agneau sauce crème & cumin</i>
<u>Plat sans viande</u>		<i>Quenelle nature</i>	<i>Clafoutis de légumes</i>	<i>Lentilles aux blettes</i>	<i>Curry de pois chiches sauce crème au cumin</i>
<u>Accompagnement</u>		<i>Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate</i>	<i>Ebly façon pilaf</i>	<i>Pates au beurre</i>	<i>Légumes couscous épices</i>
<u>Produits Laitiers</u>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt nature bio</i>	<i>Comté enil de Poligny</i>	<i>Tomme grise</i>	<i>Brie pasteurisé</i>
<u>Dessert</u>	<i>Crepes au sucre</i>	<i>Orange</i>	<i>Flan au chocolat</i>	<i>Cake aux cassis</i>	<i>Ananas frais bio</i>

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

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

LOGOS	<i>Produits français</i>	<i>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...</i>	<i>Produits frais</i>	<i>Menu alternatif</i>	<i>Label rouge</i>
	<i>Poisson frais</i>	<i>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</i>	<i>Pêche durable</i>	<i>Produit local</i>	