



MENUS DE FEVRIER 2020 ELEVES DES ELEMENTAIRES ET COLLEGES



Vendredi 7

- AB Brocolis mayonnaise
P Saumon sauce citron
AB Riz aux petits légumes
U L Yaourt à boire à la cassonade
Fruit de saison

Lundi 3

MENU CHANDELEUR

- Potage de légumes
GL L Crêpe fromage et béchamel artisanale
Carottes fraîches persillées
Crêpe au sucre artisanale

MENU A CONSOMMER AVEC MODERATION

Mardi 4

MENU REALISE PAR LES 6 C E.Allais

- Salade verte et maïs
GL Hot Dog du boulanger
Frites
L Suisse
Fruit de saison

Jeudi 6

- Céleris vinaigrette
GL O Aiguillette de poulet
Petits pois
L Mimolette ou yaourt
GL O L Eclair au chocolat

Lundi 10

- Potage de lentilles corail
GL Pâtes farcies ricotta épinards
L Fromage râpé
Fruit de saison

Mardi 11

- GL Taboulé maison
P L Crumble de poisson
Haricots verts persillés
L Tomme ou yaourt
Compote de fruits

Jeudi 13

- Carottes râpées
Sauté d'agneau Saveurs de nos montagnes
L Purée de pomme de terre
L Fromage blanc à la crème de marron
Verveine

Lundi 17

- GL Potage vermicelles
O Omelette
Ratatouille
L Cantal ou yaourt
Fruit de saison

Mardi 18
MENU REALISE PAR LES 6A E.Allais

- Salade verte
P M Paella
O L Ille flottante

Jeudi 20

- FC Salade d'endives aux noix
Rosbeef
Frites
L Chocolat chaud
FC Poire cuite aux amandes

Vendredi 14

Pop corn

- L Polenta à la romaine maison
Saucisse Morteaux
Trio de choux
L Morbier ou yaourt
Fruit de saison

Vendredi 21

- Pizza
Escalope de volaille
Gratin de courges
Glace
Tisane menthe réglisse

Ces menus peuvent être modifiés
pour des raisons indépendantes de notre volonté

Toutes nos viandes sont d'origine française, la viande de bœuf de la région Auvergne, Rhônes Alpes
et la viande d'agneau de la Savoie ou Haute savoie

TOUS NOS MENUS SONT SERVIS AVEC DU PAIN

BON APPETIT

Anne Magnin Diététicienne