



## MENUS DE FEVRIER 2020

### ELEVES DES ELEMENTAIRES ET COLLEGES

#### MENU A CONSOMMER AVEC MODERATION

Lundi 3

#### MENU CHANDELEUR

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

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

Vendredi 7

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



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

Vendredi 14

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

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 Ile flottante

Jeudi 20

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

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, Rhones 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