

## Du 4 au 8 Février 2019

|                            | Lundi                      | Mardi   | Mercredi                      | Jeudi  | Vendredi                     |
|----------------------------|----------------------------|---|-------------------------------|--|------------------------------|
| Hors d'œuvre au choix      | Salade verte               | Salade croquante de pommes et oranges   | Céleri rémoulade              | ***La chandeleur***<br>Chou rouge<br>Vinaigrette<br>moutarde | Salade de betteraves rouges  |
| Plat protidique            | Brandade (pommes de terre) | Poulet rôti   | Blanquette de veau à la crème | Bifteck haché charolais jus aux oignons                      | Pavé de Hoki sauce au citron |
| Sa garniture               |                            | Fusillis  | Carottes et riz               | Haricots verts   | Ratatouille et boulgour      |
| Produits laitiers au choix | Tomme d'Auvergne           | Fromage blanc sucré différemment  :<br>dosette de sucre,<br>sucre CE, coulis de<br>mangue | Saint Paulin                  | Emmental   | Coulommiers                  |
| Desserts au choix          | Crème dessert à la vanille | Fruit   | Compote de pommes             | Crêpe nature sucrée<br>Pâte à tartiner                       | Fruit                        |

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



### Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 11 au 15 Février 2019



VACANCES SCOLAIRES

|                            | Lundi                        | Mardi             | Mercredi                                       | Jeudi   | Vendredi  |
|----------------------------|------------------------------|-------------------|--|---|---|
| Hors d'œuvre au choix      | Taboulé                      | Carottes râpées   | Salade verte et maïs aux herbes<br>Vinaigrette | Salade de blé aux petits légumes                                  | ***Tournoi des 6 nations***<br>Dip carotte houmous<br>betterave |
| Plat protidique            | Sauté de bœuf sauce piquante | Hachis végétarien | Cuisse de poulet au curry                      | Rôti de porc* sauce dijonnaise<br>Rôti de dinde* sauce dijonnaise | Poisson pané  |
| Sa garniture               | Petits pois mijotés          | Salade verte      | Riz  | Bouquet de légumes  | Pommes de terre vapeur  |
| Produits laitiers au choix | Gouda                        |                   | Edam   | Carré   | Fromage blanc<br>Marmelade d'oranges et vermicelles au chocolat |
| Desserts au choix          | Fruit                        | Fruit             | Poire au sirop                                 | Fruit   |   |



Menu hors protéine animale

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville
























## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 18 au 22 Février 2019

VACANCES SCOLAIRES

|                            | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi  |
|----------------------------|---|---|---|---|---|
| Hors d'œuvre au choix      | Chou rouge et maïs<br>Vinaigrette<br>moutarde  | ***Amuse-bouche :<br>mélange 3<br>céréales***<br>Salade d'endives  | Chou chinois<br>Vinaigrette à<br>l'échalote  | Macédoine<br>mayonnaise            | Céleri vinaigrette<br>                       |
| Plat protidique            | Sauté de bœuf aux<br>petits oignons<br>        | Emincé de dinde<br>sauce kebab                                     | Tartiflette*<br>Tartiflette de<br>dinde*     | Pot au feu                         | Pavé de colin sauce<br>tomate   |
| Sa garniture               | Semoule                                        | Carottes et riz    |   |   | Purée de butternut<br>et pommes de terre<br> |
| Produits laitiers au choix | Camembert                                      | Fromage blanc<br>nature   |   | Petit fromage frais<br>aux fruits  | Saint Paulin                                 |
| Desserts au choix          | Fruit    | Fruit   | Crème dessert au<br>chocolat                 | Fruit                              | Compote de<br>pommes                         |

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 25 au 28 Février 2019

|                            | Lundi  | Mardi                        | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi |
|----------------------------|--|------------------------------|---|---|----------|
| Hors d'œuvre au choix      | Emincé d'endives et croûtons<br>Vinaigrette à l'huile d'olive citron | Potage cultivateur           | Crêpe tomate mozzarella   | ***Les pas pareilles***<br>Betteraves rouges<br>Vinaigrette<br>moutarde |          |
| Plat protidique            | Steak haché aux jus  | Quenelle nature sauce Nantua | Filet de Hoki sauce crème aux herbes                            | Sauté de porc sauce marengo*<br><i>*Jambon de dinde</i>                 |          |
| Sa garniture               | Haricots verts   | Riz                          | Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) | Coquillettes  |          |
| Produits laitiers au choix | Emmental   | Pointe de brie               | Yaourt nature   | Tomme d'Auvergne  |          |
| Desserts au choix          | Fruit  | Fruit                        | Compote de pommes   | Milkquik du chef  |          |




Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement





Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement

