



Semaine n°2 - Plan alimentaire				mercredi 1	jeudi 2 (chandeleur)	vendredi 3
Entrées				1/2 avocat au thon	salade piémontaise	carotte râpée, vinaigrette
Plats	fricadelle de bœuf (sauce tomate)			gigot d'agneau et son jus	colin à la fondue de poireau	
Légumes	torti			légumes à couscous	pomme noisette	
Fromages	camembert			port salut	boursin ail & fines herbes	
Desserts	île flottante			crêpe nature	<b>le Bio:</b> purée de pomme	
Variantes	Maternelles					
	Primaires					
	Centre social					
	Sans porc					
Informations		<b>La chandeleur, c'est jeudi 2 !</b>				
Semaine n°3 - Plan alimentaire		lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Entrées		salade de brocoli au jambon de volaille	méli-mélo courgette / rutabaga	salade de champignon aux fines herbes	tomate à l'huile d'olive et pignons de pin	tarte paysanne*
Plats		saucisse de Strasbourg*	rôti de bœuf sauce bordelaise (vin rouge sans alcool, échalote)	fricassée lapin à l'ancienne (petit lardon frais, échalote, moutarde)	côte de porc charcutière* (julienne de cornichon)	saumonette au four
Légumes		<b>le Bio:</b> lentille verte du Puy	haricot beurre	jeune carotte	ébly	ratatouille
Fromages		mini babybel	chanteneige	mini pavé d'affinois	st paulin	leerdammer
Desserts		clémentine (clémenville)	crème renversée	liégeois café	kiwi	poire (rocha)
Variantes	Maternelles					
	Primaires					
	Centre social					
	Sans porc	saucisse de volaille*			brin de veau*	quiche 3 fromages*
Informations						
Semaine n°4 - Plan alimentaire		lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrées		roulade de dinde aux olives	chou blanc à l'emmental	1/2 pomelo	radis beurre	salade montbéliarde*
Plats		sauté de veau Marengo (tomate, oignon, champignon)	boulette de volaille aux herbes	bœuf miroton	<b>le Bio:</b> œuf dur à la florentine	filet de poisson façon meunière
Légumes		flageolet	spaghetti à la carbonara*	purée		haricot plat d'Espagne
Fromages		dorébel	samos	comté entremont	société crème	yaourt
Desserts		pomme (jonagold)	abricot au sirop	éclair vanille	gâteau de riz	banane
Variantes	Maternelles					
	Primaires					
	Centre social					
	Sans porc		sans lardon*			sans saucisse*
Informations						
Semaine n°5 - Plan alimentaire		lundi 20	mardi 21 (mardi gras)	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Entrées		<b>le Bio:</b> betterave rouge mimosa	salades mélangées (endive et batavia)	concombre vinaigrette	feuilleté hot dog*	céleri rémoulade
Plats		piccatas de porc*	pot au feu	rognon de bœuf sauce madère	blanc de poulet rôti	quenelle de brochet sauce fruit de mer
Légumes		petit pois à la Parmentier		carotte vichy	poêlée campagnarde (haricot vert, haricot beurre, champignon, poivron)	riz créole
Fromages		pastour	st bricet	le brin	six de Savoie	fraidou
Desserts		orange (naveline)	beignet framboise	pruneau au sirop	poire (conférence)	crème au praliné
Variantes	Maternelles					
	Primaires					
	Centre social					
	Sans porc	blanc de poulet*				crêpe fromage*
Informations			<b>Vacances scolaires du 27 février au dimanche 11 mars</b>			
Semaine n°6 - Plan alimentaire		lundi 27	mardi 28	mercredi 29		
Entrées		filet de maquereau à la moutarde	tartare de tomate au guacamole	andouille de Bretagne*		
Plats		rôti de lapin farci	effiloché de volaille à la crème	sauté d'agneau au curry		
Légumes		gratin dauphinois	chou fleur	semoule au raisin		
Fromages		bonbel	chavroux	emmental		
Desserts		<b>le Bio:</b> pomme (golden)	clafoutis aux griottes	ananas frais		
Variantes	Maternelles					
	Primaires					
	Centre social					
	Sans porc			pâté en croûte* betterave rouge vinaigrette*		
Informations						

Les viandes utilisées dans la confection des repas sont d'origine française ou provenant de l'Union Européenne ou autre. La traçabilité est totale et peut être vérifiée à tous moments par les services compétents

Menu établi par le chef de production et le référent HACCP sous contrôle du directeur

	Animations
	Jours fériés
	BIO
	Variantes
*	spécificités

Alors... Bon appétit!

