


# Menus du mois de Février 2018

	Semaine du 5 au 9	Semaine du 12 au 16	Semaine du 19 au 23	Semaine du 26 au 2
LUNDI	Coeur de palmier sauce cocktail Couscous Agneau <b>merguez</b> Yaourt <b>aromatisé</b> Fruit de saison	VACANCES	VACANCES	Concombre bulgare Hachis Parmentier Petit Saint Romain Compote
MARDI	Salade de pâtes Poulet rôti Haricots verts aux oignons Brique du Forez Fruit de saison	VACANCES	VACANCES	Croisillon Emmental Filet de poulet à l'estragon Haricots verts en persillade Tomme de Sauvain Fruit de saison
JEUDI	Salade d'endives, noix, emmental Paleron de boeuf braisé Purée de carottes fraîches au curcuma Yaourt <b>nature</b> Éclair au chocolat	VACANCES	VACANCES	Salade d'Ebly Roti de porc charcutière Petits pois aux oignons Brique du Forez Fruit de saison
VENDREDI	Poireaux frais en vinaigrette Filet de saumon à l'oseille Riz Pilaf Emmental Fruit de saison	VACANCES	VACANCES	Salade de mâche oeuf et croustons Filet de saumon à l'oseille Pommes anglaises persillées Bresse bleu Crème dessert chocolat

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002).

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux