


# Menus du mois de février 2020

	Semaine du 3 au 7	Semaine du 10 au 14	Semaine du 17 au 21	Semaine du 24 au 28
LUNDI	<p>Salade de lentilles vertes du Puy</p> <p>Œufs durs</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur en salade</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de dinde chivry</p> <p>Côtes de blettes napolitaines</p> <p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Fruit de saison</p>	VACANCES
MARDI	<p>Salade verte</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé vanille bio</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri frais en rémoulade</p> <p>Nuggets emmental</p> <p>Pepinettes</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade d'endives, noix et emmental</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Tortis au beurre</p> <p>Petit Saint-Romain</p> <p>Compote</p>	VACANCES
JEUDI	<p>Carottes râpées</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Cantal</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade composée chinoise</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Haricots beurre aux oignons</p> <p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Lentilles vertes du Puy en salade</p> <p>Lasagnes végétariennes aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit de saison</p>	VACANCES
VENDREDI	<p>Pizza</p> <p>Poisson-meunière</p> <p>Haricots plats aux oignons</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Moules au curry</p> <p>Potatoes</p> <p>Morbier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake aux fromages</p> <p>Dos de colin à l'espagnole</p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	VACANCES

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.  
Toutes nos viandes sont d'origine France

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux