

Menu du mois de Fevrier					Asnières					Elémentaire				
Lundi 3		Mardi 4		Mercredi 5		Jeudi 6		Vendredi 7						
<p>Emincé d'endives Salade verte maïs vinaigrette moutarde Beignets de calamar Ratatouille et pâtes Petit suisse nature BIO Pain de tradition</p>		<p>**Menu végétarien** Potage andalou Mélange boulgour brocolis et h.rouges et emmental râpé Fruit au choix Pain de tradition</p>		<p>Chou chinois vinaigrette à la ciboulette Céleri rémoulade Blanquette de veau LR Carottes BIO fraîches Riz BIO Fromage blanc BIO Sucre de canne CE Dosette de sucre Coulis de mangue Pain de tradition</p>		<p>***La chandeleur***Amuse-bouche: sirop d'érable*** Salade verte BIO et dés d'emmental vinaigrette moutarde Cordon bleu Haricots verts Crêpe nature sucrée AMUSE-BOUCHE : sirop d'érable Pain de tradition</p>		<p>Potage cultivateur et dés de cantal AOP Brandade Fruit au choix Pain de tradition</p>						
Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14						
<p>**Menu végétarien** Pâtes sauce caponata (courgette, olive, poivron) Emmental râpé Coulommiers Camembert Fruit au choix Pain de tradition</p>		<p>Salade verte et maïs aux herbes Salade verte croûtons Vinaigrette au cerfeuil Sauté de boeuf charolais sauce piquante Petits pois mijotés Petit suisse nature BIO Pain de tradition</p>		<p>Potage paysan et dés de cantal AOP Pavé de hoki sauce au citron EPINARDS BRANCHES BECHAMEL,BLE Fruit au choix Pain de tradition</p>		<p>***Menu saveurs de montagne*** Soupe montagnarde Emmental râpé Rôti de porc sauce fromage à tartiflette Crozets Purée de pomme et myrtille Pain de tradition <i>*Rôti de dinde LR</i></p>		<p>Carottes râpées BIO Poisson pané frais Purée de courges butternut et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Pain de tradition</p>						
Lundi 17		Mardi 18		Mercredi 19		Jeudi 20		Vendredi 21						
<p>Potage Tourangelles (H vert, flageolet, pdt) et mozzarella Pavé de merlu sauce normande (champignon, crème fraîche) Carottes Lentilles locales mijotées Fruit au choix Pain de tradition</p>		<p>Salade de mâche et betteraves rouges Salade iceberg et dés de fromage de chèvre vinaigrette à l'échalote POULET LBR SAUCE AIGRE DOUCE (C/H/P) Pommes de terre persillées Compote de pommes et abricots allégée en sucres Compote tous fruits allégée en sucre Pain de tradition</p>		<p>**Menu végétarien** Potage de haricots verts Emmental râpé Omelette BIO Macaroni BIO Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange) Pain de tradition</p>		<p>Salade iceberg Emincé d'endives vinaigrette moutarde Raclette* PDT et fromage à raclette Yaourt nature BIO Pain de tradition <i>*Jambon de dinde LR</i></p>		<p>Pavé de colin sauce tomate Purée de potiron (pdt locale) Fourme d'ambert AOP Tomme blanche Fruit au choix Pain de tradition</p>						
Lundi 24		Mardi 25		Mercredi 26		Jeudi 27		Vendredi 28						
<p>Pomelos et sucre Dosette de sucre Radies roses et beurre Sauté de boeuf charolais à la hongroise Boulgour BIO Petit suisse nature BIO Pain de tradition</p>		<p>Potage de légumes aux vermicelles et mozzarella Filet de lieu à l'oseille Purée de haricots verts Fruit au choix Pain de tradition</p>		<p>Potage de poireaux et pommes de terre du chef Emmental râpé Gigot d'agneau au jus Pommes noisette Fruit au choix Pain de tradition</p>		<p>**Menu végétarien**Animation: Les pas pareilles*** Carottes râpées BIO maïs vinaigrette à l'huile d'olive citron Flan de patate douce, pomme de terre et mozzarella Doughnut Pain de tradition</p>		<p>Emincé d'endives Salade verte et dés de cantal AOP vinaigrette moutarde Sauté de thon sauce armoricaine Carottes et pâtes Gâteau au fromage blanc du chef Pain de tradition</p>						