

<p>lundi 4 février 2019</p>		<p>Crêpe au fromage Potage parmentier* Taboulé Salade verte croûtons* Sauté de veau à la cannelle* Fricadelle au boeuf Haricots beurre persillés Fromage blanc au sucre Bûche du Pilat Emmental Yaourt nature sucré Fruits de saison Pain</p>	<p>Velouté dubarry* Nuggets de poisson Purée Mousseline Yaourt nature sucré Crème dessert vanille Pain</p>	<p>Goûter biscuit</p>
<p>mardi 5 février 2019</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, jus de fruits, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, céréales Fromagerie POUZOL à Chevenon</p>	<p>Carottes rapées radis noir* Chou rouge tomates* Salade verte bistrot* Salad'bar* Cuisse de pintade au jus d'ail et persil* Blanc de poulet à la crème de moutarde* Coquillettes au beurre Fromage blanc au sucre Yaourt nature sucré Fromage de chèvre fermier** Compote de pêche Compote pomme banane Flanby vanille Pain</p>	<p>Salade de riz au thon* Côte de porc Normande* Beignets de salsifis Yaourt nature sucré Clémentines Pain</p>	<p>Goûter fruit</p>
<p>mercredi 6 février 2019</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, jus de fruits, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, viennoiserie</p>	<p>Feuilleté hot dog Salade verte* Cervelas campagnard Purée de celeri Yaourt nature sucré P'tit Louis tartine Viennois chocolat Pain</p>	<p>Salade à la mozzarella* Burger de veau Poelée forestière Yaourt nature sucré Gaufre confiture Pain</p>	
<p>jeudi 7 février 2019</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, jus de fruits, barre de chocolat Boulangerie PEROTTI St Léger des vignes</p>	<p><u>Menu montagnard</u> Pâté Savoyard à l'ancienne Salade des alpages* Soupe à l'oseille* Tartiflette maison* Diots au vin blanc* Fromage blanc crème de marrons Abondance Tomme de Savoie Cancoillotte Matafan aux pommes* Tarte aux myrtilles Tarte pommes et noix Pain**</p>	<p>Potage de légumes maison* Escalope de dinde viennoise Macaroni au beurre Yaourt nature sucré Salade de fruits tropicale Pain</p>	<p>Goûter biscuit</p>
<p>vendredi 8 février 2019</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, jus de fruits, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, pâte à tartiner</p>	<p>Fond d'artichaut gribiche Céleri au cervelas* Salade maraîchère* Potage cultivateur* Duo marin sauce basilic* Calmars frits à la romaine Riz pilaf Fromage blanc au sucre Yaourt nature sucré Brillat-savarin Saint-paulin Fruits de saison Pain</p>	<p>Equilibre alimentaire (Code couleur groupes d'aliments) Crudités (légumes ou fruit crus) Cuidités (légumes ou fruits cuits) Plats protidiques (viande,poisson,œuf) Féculents, céréales, légumes secs Produits laitiers</p>	

L'adjoint-Gestionnaire



* Produits frais préparés par nos soins

** Produits locaux

