

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 3 FÉVRIER Pizza Filet de bar beurre blanc Duo de carottes Yaourt bio lait entier Fruit de saison <i>Baguette et fromage</i> <i>Jus de fruit</i>	MARDI 4 FÉVRIER Concombres vinaigrette Poulet tikka massala Riz basmati La Belle tomme de Cadi Liégeois de fruits pomme framboise <i>Pompon et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	MERCREDI 5 FÉVRIER Salade verte Cassoulet à la volaille BBC Haricot blanc label rouge Vache qui rit bio Pomme au four au caramel <i>Brioche et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 6 FÉVRIER Menu « zéro déchet » Soupe de légumes Omelette Pâtes et épinards au gratin Tartare Glace <i>Pain aux céréales et chocolat</i> <i>Compote</i>	VENDREDI 7 FÉVRIER Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf Purée Yaourt aromatisé pomme <i>Pain de campagne et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>
LUNDI 10 FÉVRIER Tomates Sauté d'agneau au curry Boulgour Brie bio Compote de pomme <i>Moelleux citron et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	MARDI 11 FÉVRIER Salade de perle Saumonette sauce aux herbes Purée de potiron Mini Roulés Babybel <i>Pain aux céréales et confiture</i> <i>Compote</i>	MERCREDI 12 FÉVRIER Potage de légumes Tarte au fromage Haricots verts Faisselle Fruit de saison <i>Grande madeleine et chocolat</i> <i>Cocktail de fruits</i>	JEUDI 13 FÉVRIER MENU ALPAGE  Salade verte Tartiflette Gâteau aux myrtilles maison <i>Pain de mie et fromage fondu</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 14 FÉVRIER Endives et pommes de terre Filet de poisson meunière Brocolis Buche du Pilat Dany au chocolat <i>Croissant</i> <i>Fruit de saison et sirop</i>
LUNDI 17 FÉVRIER Salade piémontaise Sauté de dinde BBC forestier Poêlée de légumes et champignons Fromage frais vanille Fruit de saison <i>Baguette et chocolat</i> <i>Compote</i>	MARDI 18 FÉVRIER Concombres à la crème Steak haché Pommes smile Mini Cabrette Cocktail de fruits <i>Brioche et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	MERCREDI 19 FÉVRIER Salade verte vinaigrette Filet de hoki sauce citron Epinards à la crème Brie Moelleux au chocolat maison <i>Cookies et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 20 FÉVRIER Carottes râpées Blanquette de veau Riz Emmental Fromage frais sur lit de fruits <i>Pain aux céréales et fromage fondu</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 21 FÉVRIER Potage de légumes Croq veggie fromage Petits pois Sojasun kid fraise Fruit de saison <i>Pain au chocolat</i> <i>yaourt framboise</i>
LUNDI 24 FÉVRIER Salade iceberg Lasagne au thon Brie bio Les 2 vaches flan vanille nappé caramel <i>Pancake et miel</i> <i>Coupelle de fruits</i>	MARDI 25 FÉVRIER Céleri rémoulade Rôti de dinde Epinard Yaourt à boire framboise Far breton <i>Baguette et fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	MERCREDI 26 FÉVRIER Pizza comté beaufort AOP Dos de colin à l'aneth blé tendre et ratatouille Yaourt aux fruits recette crémeuse Fruit de saison Pain de campagne et chocolat Compote de fruits	JEUDI 27 FÉVRIER Courgettes râpées omelette Gratin de chou-fleur (et pommes de terre) Camembert Pommes <i>Pain aux céréales et confiture</i> <i>Lait</i>	VENDREDI 28 FÉVRIER Potage de légumes Bouchée végétale à la tomate Spaghettis Fromage à tartiner nature Fruit de saison <i>Quatre quart et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.



Produits biologiques.



Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

VOISINS
— le bretonneux —
Inscriptions avant le 25 janvier

Restauration scolaire

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptible d'être modifiés selon les arrivages et les commandes