

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> zéro déchet	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 Fruit de saison <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.



Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

VOISINS Inscriptions
—le bretonneux— 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