

	LUNDI 05 FEVRIER	MARDI 06 FEVRIER	JEUDI 08 FEVRIER	VENDREDI 09 FEVRIER
Entrée	Salade de betteraves vinaigrette	Tarte Chèvre tomate et basilic	Poireau vinaigrette	Coleslaw
Plat principal	Œufs durs  	Poisson pané au citron  Stick de Mozzarella pané 	Sauté de porc aux olives   Aiguillette blé/carotte 	Rôti de bœuf à l'échalotte  Nuggets végétal 
Accompagnement	Epinards crème et aux croutons	Chou-fleurs persillés 	Pommes de terre vapeur	Poêlée de brocolis et champignons
Produit laitier	Yaourt 	Fromage	Fromage 	Fromage 
Dessert	Fruit 	Fruit	Fruit	Muffin à la myrtille
	LUNDI 12 FEVRIER	MARDI 13 FEVRIER	JEUDI 15 FEVRIER	VENDREDI 16 FEVRIER Repas Crêpes
Entrée	Macédoine mayonnaise	Rosette et beurre  Œuf dur mayonnaise  	Pamplemousse	Salade verte
Plat principal	Lentilles aux petits légumes et champignons 	Cordon bleu Croq' veggie au fromage 	Filet de colin à l'indienne  Boulettes thaï et jus 	Crêpe au fromage 
Accompagnement	Riz camarguais 	Haricots verts persillés	Macaronis au beurre	Carottes et duo de chou 
Produit laitier	Fromage 	Fromage 	Fromage	Yaourt 
Dessert	Fruit	Fruit 	Flan caramel	Crêpe au chocolat
VACANCES				
	LUNDI 19 FEVRIER	MARDI 20 FEVRIER	JEUDI 22 FEVRIER	VENDREDI 23 FEVRIER REPAS CREPES
Entrée				
Plat principal				
Accompagnement				
Produit laitier				
Dessert				
	LUNDI 26 FEVRIER	MARDI 27 FEVRIER	JEUDI 29 FEVRIER	VENDREDI 01 MARS
Entrée				
Plat principal				
Accompagnement				
Produit laitier				
Dessert				

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Menu végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique



Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)



IMSC Pêche raisonnée



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille d'origine française



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande origine UE



Viande de porc



Haute valeur environnementale

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

