



MENUS SCOLAIRES FEVRIER 2022

LUNDI 31 JANVIER	MARDI 01 FEVRIER	  <i>février</i> 	JEUDI 03	VENDREDI 04
Salade de lentilles au saumon Nuggets de volaille Epinards sautés Produit laitier 1 Fruit de saison	Nems Jambon blanc* Riz cantonnais Produit laitier 2 Ananas au sirop		Salade verte et pommes Crêpe au fromage Carottes sautées Produit laitier 3 Crêpe au sucre	Artichautade Pâtes aux fruits de mer Produit laitier 1 Fruit de saison
LUNDI 07	MARDI 08		JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade d'endives à l'emmental Wings de poulet Petits pois au jus Produit laitier 1 Liégeois au chocolat	Charcuterie* Gardiane de taureau Croquets Produit laitier 3 Fruit de saison		Salade de pâtes à l'italienne Sauté végétal Choux fleurs sautés Produit laitier 2 Fruit de saison	Coleslaw Boulettes au thon Courges en gratin Produit laitier 1 Gâteau aux pommes
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18	
Œuf mimosa Paëlla Produit laitier 1 Fruit de saison	Mesclun Sauté de veau aux olives Purée de patate douce Produit laitier 2 Compote	Carottes râpées Gratin savoyard Produit laitier 1 Ile Flottante	Salade de riz Fish burger Brocolis en persillade Produit laitier 3 Fruit de saison	
				



Aucune composante autre que celles prévues dans le menu ne sera servi aux rationnaires quelle qu'en soit la raison.

La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

** peut contenir du porc * viande de porc

Produit laitier 1 : produit contenant + de 150 mg de calcium - Produit laitier 2 : produit contenant 100 à 150 mg de calcium - Produit laitier 3 : produit contenant - de 100 mg de calcium

Conformément au décret du 17 décembre 2002, l'origine de la viande bovine est affichée sur les menus



Pain BIO



Viande de bœuf française



Produit issus de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée/contrôlée (AOP/AOC)



Pêche durable