










| | <u>Lundi 2 février</u> | <u>Mardi 3 février</u> | <u>Mercredi 4 février</u> | <u>Menu d'un bourguignon!</u> | <u>Vendredi 6 février</u> |
|---------------------------------|--|---|---------------------------|--|---|
| <u>Hors d'œuvre</u> | Céleri & fenouil en rémoulade   | Ouf dur sauce mayonnaise | | Velouté de carottes   | Taboulé aux raisins (semoule bio)  |
| <u>Hors d'œuvre sans viande</u> | | | | | |
| <u>Plat Principal</u> |  Ravioli ricotta épinards |  Haut de cuisse de Poulet | | Bœuf bourguignon | Boulette d'agneau sauce crème & cumin |
| <u>Plat sans viande</u> | | Quenelle nature | | Lentilles aux blettes | Curry de pois chiches sauce crème au cumin |
| <u>Accompagnement</u> | à la crème | Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate | |  Pates au beurre | Légumes couscous épicés |
| |  | | | | |
| <u>Produits Laitiers</u> | Yaourt aromatisé |  Yaourt nature bio | | Tomme grise | Brie pasteurisé |
| <u>Dessert</u> | Crepes au sucre  |  Orange  | | Cake aux cassis |  Ananas frais bio  |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | |
|--------------|---|--|--|---|---|
| LOGOS |  Produits français |  Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP... |  Produits frais |  Menu alternatif |  Label rouge |
| |  Poisson frais |  Au moins 1 aliment BIO dans la recette |  Pêche durable |  Produit local | |