




Lundi 27/02	Mardi 28/02	Mercredi 01	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de choux blancs  ou Salade verte  Escalope de veau hachée Petits pois Brie ou autre fromage  Compote de pommes ou autre parfum au choix	Betteraves râpées  ou Céleri rémoulade Quenelles nature en béchamel Chou-fleurs et pom. lamelles  Carré frais ou autre fromage Crème dessert au choix MENU VEGETARIEN		 * Potage 7 légumes ou Radis-beurre  Spaghettis BIO Carbonara (porc ou volaille UE) Emmental ou autre fromage  Fruit de saison au choix	 Carottes râpées ou Endives en salade  Bœuf bourguignon Frites Tomme noire ou autre fromage Cocktail ou compote de fruits
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
 Œuf dur mayonnaise  ou Terrine de légumes  Couscous aux légumes Délice au camembert ou autre  Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN	 Concomres sauce Bulgare ou Escalope Milanaise (volaille) Gratin carottes et pommes de terre Fondant chocolat et crème anglaise Pain au pavot  Menu créé par les CMJ		 Salade de lentilles ou Salade Nelusko Dos de colin  * sauce poulette Duo de carottes  cancoillote ou autre fromage Compotes de fruits au choix	Salade de pommes de terre ou Salade Napoli  Paleron de bœuf Ratatouille  Mi-chèvre ou autre fromage Fruit de saison au choix
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Taboulé  ou Salade auvergnate Sauté de porc IGP BFC  ou sauté de dinde  Haricots beurre Yaourt arôme ou autre fromage  Fruit de saison au choix	Salade coleslaw  ou Salade verte * Poêlée veggie de quinoa et légumes Tomme blanche ou autre fromage Tarte aux poires ou autre pâtisserie MENU VEGETARIEN		Crêpe au fromage ou crêpe au champignon Boulette d'agneau au curry (origine UE ou NZ) Purée de potiron  Coulommiers ou autre fromage  Fruit de saison au choix	 Endives en salade ou segment de pomelos Médailon de merlu  * sauce Nantua Riz  Morbier ou autre fromage Compote de fruits au choix
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
 * Salade Californie * Parmentier de légumes maison Epoisses frais  Fruit de saison MENU VEGETARIEN VIVE LE PRINTEMPS	Carottes râpées ou salade verte Navarin d'agneau (UE ou Nouvelle Zélande)  Flageolets  Camembert ou autre fromage Tarte compote et pommes ou autre pâtisserie		 Céleri rémoulade ou betteraves rouges Filet de colin  sauce au beurre Pommes vapeur Chèvre frais ou autre fromage  Fruit de saison au choix	Macédoine ou Surimi  Tresse de volaille Salade verte  Rondelé nature ou autre fromage Crème vanille
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Taboulé ou Salade Mathieu Roti de porc (ou roti de volaille)  Gratin de choux fleurs  Fromage blanc ou autre fromage  Fruit de saison au choix	 Salade de choux ou Radis beurre Brandade de poisson maison (colin)  Mimolette ou autre fromage Cocktail ou compote de fruits		 Endives et noix ou Salade verte Haut de cuisse de poulet (ou escalope de poulet **)  Macaroni Tomme noire ou autre fromage  Fruit de saison au choix ** pour les enfants de maternelle	Salade de Riz  ou Salade Nelusko   Tortilla aux pommes de terre et oignons Haricots beurre Saint-Morêt ou autre fromage Fruit de saison au choix  MENU VEGETARIEN

Légende

-  Issu de l'agriculture biologique
-  Origine France Garantie
-  Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
-  Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
-  Certification Bleu Blanc Cœur
-  Label Rouge
-  Issu du commerce équitable
-  Produit de saison
-  MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
-  Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (*)

- 02 **Potage 7 légumes** : carottes, poireaux, céleri rave et branches, choux fleurs, navets, haricots et petits pois
- 07 **Sauce Nantua** : champignons, vin blanc, échalote
- 09 **Sauce poulette** : champignons, crème, citron
- 13 **Salade Auvergnate** : maïs, lentilles
- 14 **Poêlée veggie**: quinoa, lentilles, brocolis, oignons
- 17 **Sauce Nantua**: bisque de homard, crème
- 20 **Salade Californie**: riz, poivrons verts et rouges, ananas
- 20 **Parmentier de légumes** : purée de pommes de terre, haricots rouges, tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons verts et rouges.
- 27 **Salade Mathieu** : haricots verts, pommes de terre

PAIN BIO tous les jours

Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France