




































MENUS DU MOIS de FÉVRIER 2023

		Jeudi 2	Vendredi 3
		 Betteraves cuites Brochette de dinde  Pommes de terre au romarin Glace	 Brochette Meunière  Riz au safran IGP  Tomme de Savoie IGP Mandarine
Lundi 6 Repas Bio	Mardi 7 Repas Végétarien	Jeudi 9	Vendredi 10
 Carottes râpées Cuisse de poulet  Coquillettes Fromage blanc    	 Quenelles sauce champignon Trio de céréales  Comté AOP  Pomme    	 Couscous d'agneau Bio  Légumes / Semoule  Yaourt Bio  	 Salade verte Riz mexicain (IGP)  Crème dessert 
Lundi 27	Mardi 28		
 Moussaka Fromage Chanteneige Bio  Banane  	 Macédoine Jambon  Purée   Fromage Blanc Bio 		



Notre établissement participe au programme de
L'Union Européenne à destination des écoles

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.

Le pain provient des boulangeries du village.

