



MENUS



Février 2020

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Chili de légumes (maison) Riz Edam Cocktail de fruits Pain frais	Céleri rémoulade Hachis Parmentier (maison) Yaourt nature Beignet chocolat Pain frais	Mâche vinaigrette Gigot d'agneau au jus Haricots verts persillés Kiri Œufs au lait Pain frais Goûter Pomme - Baguette et confiture	Salade Grenobloise Tartiflette de volaille Fromage blanc et crème de marrons Pain frais La Région Auvergne-Rhône-Alpes	Salade de pâtes mimolette Blanquette de poisson Brocolis Pomme Pain frais
Ce soir, je cuisine !				
Duo de céleri et carottes râpées Crumble de dinde au four Plateau de fromages Tarte aux pommes	Velouté de champignons Gratin de macaronis au potiron Faisselle et sucre Fruit de saison	Couscous aux légumes d'hiver Semoule aux 4 épices Plateau de fromages Fruit de saison	Boulettes de haricots blancs Purée de panais Plateau de fromages Crème aux œufs	Gratin de topinambour et jambon Salade verte Petits Suisses Compote de poires

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc
 règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers
 Agriculture bio Pêche durable Label rouge
 Fait maison *en italique : produits de saison* Viande Bovine Française

