




# MENUS DES GRANDS

du LUNDI 05 au VENDREDI 09 FEVRIER 2018

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Escalope de poulet à la crème (volaille française) Carottes vapeur Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Liégeois vanille</p>	
Mardi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Omelette aux fromages Epinards à la crème  Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Pain / vache qui rit</p>	
Mercredi	<p>Salade P. de terre et dés de dinde Sauté d'agneau sec tomate (UE) Poêlée provençale Kiri Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Yaourt nature</p>	
Jeudi	<p>Salade chiffonnade Steack de poisson sec aurore Coquillettes Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Coupelle de fruits au sirop</p>	
Vendredi	<p>Quiche Lorraine Rôti de bœuf (VBF) Julienne Romanesco Edam Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Fromage blanc nature</p>	

# MENUS DES GRANDS

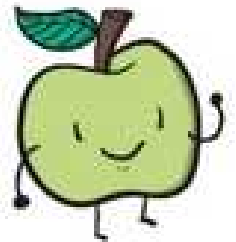
du LUNDI 12 au VENDREDI 16 FEVRIER 2018

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Coquillettes bolognaises (VBF)  Et grugère râpée  Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Yaourt brassé nature</p>
-------	--	---



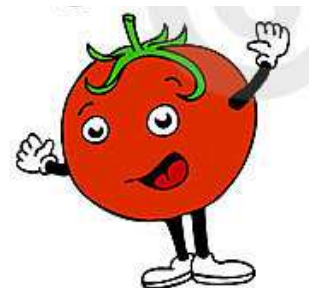
Mardi	<p>Taboulé Escalope de poulet sec crème (volaille française) Haricots verts Brie Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Viennoiserie / confiture</p>
-------	--	---

Mercredi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de porc sec curry (porc français) Petits pois à la française St Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Petit suisse nature</p>
----------	--	--






Jeudi	<p>Salade de blé provençale Steak de poisson sec crevettes Epinards à la crème Cantal Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Riz au lait</p>
-------	---	--------------------------------------

Vendredi	<p>Potage potiron / vache qui rit Sauté de boeuf bourguignon (VBF, race à viande) Flageolet Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Yaourt nature</p>
----------	---	--



# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 19 au Vendredi 23 FEVRIER 2018

Lundi	Potage courgettes / brocolis Sauté de porc sec italienne Semoule St Paulin  Fruit de saison	Goûter :  Fromage blanc vanillé	
Mardi	Salade chiffonnade Sauté de veau sec crème (volaille française) Chou-fleur à la béchamel Camembert Fruit de saison	Goûter :  Pain d'épice / beurre	
Mercredi	Salade de blé et thon Sauté de bœuf sec marngo (VBF) Haricots beurre Fromage blanc nature Fruit de saison	Goûter :  Entremet vanille	
Jeudi	Carottes râpées à la vinaigrette Emincé de lapin sec chasseur (viande française) Purée Chèvre Fruit de saison	Goûter :  Yaourt nature	
Vendredi	Salade de P. de terre et dés de dinde Steak de poisson sec citron Poêlée provençale Mimolette Fruit de saison	Goûter :  Pain / barre de chocolat	

# MENUS DES GRANDS

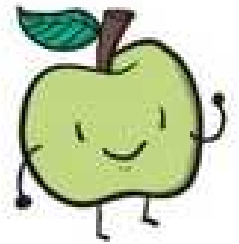
Du Lundi 26 FEVRIER au Vendredi 02 MARS 2018

Lundi	Salade chiffonnade Tartiflette (pore français)  Fruit de saison	Goûter :  Yaourt nature
-------	--	-------------------------------



Mardi	Chou-fleur à la vinaigrette Blanquette de poisson Blé Camembert Fruit de saison	Goûter :  Compote / gâteaux secs
-------	---	--

Mercredi	Betteraves à la vinaigrette Emincé de dinde crème ciboulette (volaille française) Torti couleur Carré de l'Est Fruit de saison	Goûter :  Petit suisse nature
----------	---	-------------------------------------



Jeudi	Potage chou-fleur / navet Sauté de veau au curry (veau français) Haricots verts Blé Fruit de saison	Goûter :  Semoule au lait
-------	--	---------------------------------

Vendredi	Taboulé Daube à la provençale (VBF, race à viande) Brocolis St Nectaire Fruit de saison	Goûter :  Crème de boudoir
----------	--	----------------------------------

