



















La Chandeleur
le 02 février



SEMAINE DU 29 JANVIER AU 2 MARS 2018

<p><u>LUNDI 29 JANVIER</u> EBLY FILETS DE POULET GRATIN DE BROCOLIS BRIE POIRE (culture raisonnée)</p>	<p><u>MARDI 30 JANVIER</u> FRIAND DIOTS  CROZETS  BROWNIES MAISON</p>	<p><u>JEUDI 1^{er} FEVRIER</u> SALADE PIEMONTAISE CROUSTILLANT DE MERLU JARDINIÈRE DE LÉGUMES RAISIN NOIR </p>	<p><u>VENDREDI 2 FEVRIER</u> SALADE COMPOSÉE POT-AU-FEU et ses LÉGUMES  CRÊPES</p>
<p><u>LUNDI 5 FEVRIER</u> TABOULÉ ORIENTAL  AUX RAISINS GALETTE DE QUINOA A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS  CRUMBLE AUX SPECULOS</p>	<p><u>MARDI 6 FEVRIER</u> CŒUR DE BLÉ BRAISÉ  DUO DE COURGETTES KIRI BANANE </p>	<p><u>JEUDI 8 FEVRIER</u> TOMATES  HACHIS PARMENTIER  ILE FLOTTANTE</p>	<p><u>VENDREDI 9 FEVRIER</u> SALADE ICEBERG NEMS RIZ CANTONNAIS LITCHIS</p>
<p><u>LUNDI 26 FEVRIER</u> BETTERAVES  NUGGETS PÂTES CREME MONT-BLANC</p>	<p><u>MARDI 27 FEVRIER</u> CAROTTES RÂPÉES  CÔTES DE PORC  HARICOTS BLANCS à la tomate SALADE DE FRUITS</p>	<p><u>JEUDI 1^{er} MARS</u> TIPIAK  SAUCISSES / LENTILLES POMME (culture raisonnée)</p>	<p><u>VENDREDI 2 MARS</u> COLESLAW SAUMON POMMES DE TERRE AU FOUR  YAOURT AU CITRON </p>

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

 Produits issus de l'Agriculture biologiques.

 Produits d'origine Pays de Savoie.