

* plat à base de porc		Hors d'œuvre	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	Goûter
Lundi	5	Betterave BIO cuites, vinaigrette tomate	Sauté de bœuf sauce au thym	Purée de pommes de terre avec mozzarella ou emmental râpé	Petit fromage frais nature sucré	Fruit	Jus de raisin Pain Saint-Môret
Mardi	6	Carottes râpées BIO, vinaigrette de mangue	Saucisse de Toulouse *	Haricots blancs à la tomate	Fraidou	Compote pomme / abricot allégée en sucre	Lait demi-écrémé Brioche tressée Pâte à tartiner au chocolat
Mercredi	7	Crêpe au fromage	Haché de poulet rôti sauce Grand'mère	Gratin de brocolis BIO	Coulommiers	Fruit BIO	Jus multifruits Fromage blanc nature et sucre Gaufrettes noisettes
Jeudi	8	Salade verte	Omelette du chef aux oignons frits	Jardinière de légumes	Yaourt BIO au lait entier parfum vanille	Eclair au chocolat	Jus d'orange Petit fromage frais aromatisé Brownie
Vendredi	9	Les Jeux Olympiques de Corée du Sud	Chou chinois, vinaigrette au soja	Pavé de hoki MSC sauce Bulgogi sucrée-salée	Nouvelles chinoises aux légumes	Mix-lait coco du chef et sables coco	Jus de pomme Pain Rondelé ail & fines herbes
Samedi							
Dimanche							
Lundi	12	Salade tourangelles (h. verts, flageolets, tomates et cerfeuil)	Brandade de filet de poisson MSC à l'ail		Tomme grise	Fruit BIO	Jus d'orange Fromage blanc nature et sucre Etoile marbrée chocolat
Mardi	13	Duo de céleris rave BIO et branche, vinaigrette au pesto	Sauté de bœuf sauce chasseur (champignons, tomate)	Purée de potiron	Yaourt nature BIO au lait entier et sucre	Begnet de Mardi-Gras fourré chocolat & noisette	Jus de raisin Pain Six de Savoie
Mercredi	14	Chou rouge BIO mariné	Spaghettis BIO	et Emincé de dinde façon Madras	Fromy	Île flottante et crème anglaise	Jus de pomme Yaourt aromatisé Madeleine coquille
Jeudi	15	Potage cultivateur (carottes, poireau, pdt, chou-fleur, céleri rave, h. verts, pois doux)	Pizza du chef au thon	et Salade verte	Délice de Chèvre	Fruit BIO	Lait demi-écrémé Muesli aux fruits Purée de pêches
Vendredi	16	Nouvel An chinois : année du Chien	Salade de carottes BIO, haricots mungo, menthe et coriandre, vinaigrette sucrée	Nem au poulet et sauce Impériale	Riz Cantonais (riz thaï, œuf, petits pois et oignons)	Fromage blanc nature, coulis de fruits jaunes (ananas, mangue, passion)	Jus multifruits Pain Mimolette Stick
Samedi							
Dimanche							
Lundi	19	Salade de lentilles sauce savoureuse	Colin MSC pané au riz soufflé et tranche de citron	Epinards BIO en branches sauce Béchamel	Chanteneige	Compote pomme / cassis allégée en sucre	Jus de pomme Fromage blanc nature et sucre Pain au lait
Mardi	20	Feuilleté allumette à l'emmental	Omelette du chef aux œufs fermiers	Haricots verts BIO à la crème d'ail	Yaourt nature BIO au lait entier et sucre	Fruit BIO	Jus multifruits Pain Samos
Mercredi	21	Salade verte, vinaigrette à l'échalote	Rôti de bœuf charolais jus tomate	Frites au four	Saint-Nectaire AOP	Flan au chocolat	Jus d'orange Petit fromage frais nature sucré Génoise roulée à la framboise
Jeudi	22	Salade de penne BIO et pesto rouge	Paupiette de veau sauce des hortillons	Gratin de chou-fleur BIO	Carré de Ligeuil	Fruit BIO	Jus de raisin Fromage blanc nature et sucre Gâteau fourré chocolat
Vendredi	23	Le Jura	Salade d'endives BIO aux des d'emmental et croûtons, vinaigrette au miel	Knack de volaille	Pommes vapeur et Cencollette	Cake du chef aux noix	Lait demi-écrémé Pain Beurre doux & miel
Samedi							
Dimanche							
Lundi	26	Salade Coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)	Dés de filet de poisson MSC sauce aux agrumes	Riz BIO	Brie	Crème dessert au chocolat	Jus de pomme Pain Tablette de chocolat au lait
Mardi	27	Œuf dur sauce cocktail	Rôti de dinde à la moutarde de Dijon	Purée de céleri	Fromage des Pyrénées	Fruit BIO Figue sèche	Jus d'orange Fromage blanc nature et sucre Gaufre nappée au chocolat
Mercredi	28	Thon guacamole à tartiner	Boulettes de bœuf charolais sauce tomate & origan	Carottes BIO Vichy	Petit fromage frais nature sucré	Choux à la crème parfum vanille	Jus de raisin Yaourt aromatisé Paillolines
Jeudi	1 ^{er} mars	Velouté de courgettes	Tortellonis aux quatre fromages à l'italienne		Petit Moulé nature	Fruit	Lait demi-écrémé Riz soufflé au chocolat Coupelle pomme / cassis
Vendredi	2 mars	Menus sans dessus-dessous du Génof	Donuts sucrés du Carnaval	Crudites façon colombine (radis noir et céleri rave BIO) sauce yaourt	Bœuf bourguignon et légumes Arlequin (haricots verts, pois, pois doux)	Fromage blanc nature en confettis (vermicelles multicolores)	Jus multifruits Pain Petit Cotentin
Samedi							
Dimanche							

Local
 BIO
 BIO & Local
 Extrascolaire
 Jour férié

la cantine pas pareille

