



















	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 10 février 2019	Carottes râpées <u>Boulettes de bœuf bio à la provençale</u> Rosti de légumes  Mousse chocolat au lait	Pavé de colin sauce vierge Gratin crécy Fol épi <u>Fruits de saison bio</u> 	Daube de bœuf  Macaronis & emmental râpé Saint paulin Pêches au sirop Crêpe au chocolat et lait	NOUVEL AN CHINOIS Emincé de poulet sauce Asie Riz cantonnais Fraidou Compote de pomme ananas & biscuit royal coco	Pizza au fromage Œufs durs <u>Epinards bio à la crème</u>  Petit suisse aux fruits
Du 11 au 17 février 2019 VACANCES	Potage crécy Croq veggie tomate  Gratin boulgour et courgettes cheesy Crème dessert caramel Barre bretonne & jus de pomme	Poulet rôti  Petits pois carottes Petit suisse sucré <u>Fruit de saison bio</u> 	Steak haché de bœuf & jus Coquillettes & emmental râpé Gouda  <u>Compote de pomme banane bio</u>	Sauté de porc sauce crème  Haricots verts et flageolets ail et persil Fromage fondu Président Tarte aux pommes Pain confiture & eau grenadine	<u>Betteraves vinaigrette bi</u>  Aiguillettes de colin meunière & citron Purée de pomme de terre Yaourt aromatisé Gouter fourré au chocolat & jus de pomme
Du 18 au 24 Février 2019 VACANCES	Gnocchis à la bolognaise Edam Cocktail de fruits Marbré chocolat & lait	Colin poêlé & citron Chou fleur béchamel & emmental râpé Fromage blanc sucré <u>Fruits de saison bio</u> 	<u>Salade composée bio</u>  Chipolata Purée de courgettes pdt Liégeois vanille Brioche & jus d'orange	Sauté de dinde en blanquette  Riz créole Petit louis Fruit de saison Pain confiture abricot & jus d'orange	 Escalope de blé <u>Brocolis bio braisés</u>  Camembert Eclair au chocolat Marimba a la confiture & jus de pomme
Du 25 Février au 3 Mars 2019	Steak haché de veau au jus Petits pois carottes Brie <u>Compote de poire</u> 	Cannellonis & emmental râpé Fraidou Fruit de saison	<u>Carottes râpées vinaigrette bio</u> Rôti de veau & jus  Riz de camargue Stracciatella & copeaux de chocolats Pompon au cacao & jus de pomme	Laitue iceberg & emmental Saucisse de Francfort & ketchup Beignets de chou fleur Flan nappé au caramel	Roulé au fromage Poisson crumble pain d'épices <u>Haricots verts persillés bio</u>  Yaourt aromatisé


Grammage GEMRCN +10% (approximatif) :
entrée : entrée entre 50 et 80g
Viande poisson œuf : 70 à 80
Féculents : 140 à 190 ou Légumes cuits : 110


Fromage : 33g Laitage : 65 à 140g
Fruit : 110g, pâtisserie : 65g
pain : 50g

*Les enfants en "sans viande" et "sans porc" ont environ 300g de garniture (légume et/ou féculent) pour remplacer le plat protidique

Plats préférés des enfants 

Plats végétariens 

Recette maison 

Produits locaux 

Produit agriculture biologique 