















## Menus du 1er au 16 février 2024 - restaurant scolaire

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1er février	vendredi 2 février
		<p>Cake olives et fromage du chef</p> <p>Falafels BIO de Sassenage Sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aygues</p> <p>Clémentine</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p> Sauté de dinde Sauce paprika (sv : filet de colin MSC, sauce paprika)</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crêpe sucrée</p>
Lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
<p>Céleri râpé Sauce façon remoulade</p> <p>Sauté de boeuf Sauce aux oignons (sv : bolognaise de lentilles) </p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Emmental Bio râpé</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Endives Vinaigrette</p> <p>Quenelle nature Sauce tomate</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Paupiette de veau  Sauce aux olives (sv : omelette nature)</p> <p>Duo de carotte et navet</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Nems de légumes</p> <p>Filet de colin lieu MSC Sauce aigre douce </p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Yaourt Bio nature</p> <p>Tarte flan coco du chef</p>
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février mars
<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de dinde  Sauce au curry (sv : œuf dur sauce béchamel)</p> <p>Purée de pommes de terre et butternut</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Yaourt Bio nature </p> <p>Donuts</p>	<p>Salade verte Vinaigrette balsamique </p> <p>Assiette raclette (jambon et rosette) (sv : roulé végétal goût merguez)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette </p> <p>Compote fraîche pomme Bio poire</p>	<p>Oeuf dur Sauce mayonnaise</p> <p>Lentilles et riz Bio à l'indienne</p> <p>Bournette du Vercors</p> <p>Pomme Bio </p>

Légendes:  Bio  Produit labellisé  Régional  Plat signature  Origine France

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements