

# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 04 au Vendredi 08 février 2019

Lundi	<p>Salade chiffonnade Sauté de porc sec chasseur (porc français) Carottes vapeur Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Liégeois vanille</p>
-------	--	---



Mardi	<p>Radis / beurre Omelette au fromage Coquillettes  Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Crêpe Whaou au chocolat</p>
-------	---	--

Mercredi	<p>Salade de p. de terre et dés de dinde Rôti de dinde sec aigre doux (volaille française) Julienné romanesco Kiri Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Yaourt nature</p>
----------	--	--






Jeudi	<p>Potage « maison » Brandade de poisson  Brie Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Entremet vanille</p>
-------	--	---

Vendredi	<p>Salade de pâtes à la vinaigrette Sauté d'agneau (UE) Chou-fleur à la béchamel St Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Fromage blanc nature</p>
----------	--	---



# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 11 au Vendredi 15 février 2019

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Coquillettes à la bolognaise (VBF) Et gruyère râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Velouté fruits</p>	
Mardi	<p>Taboulé Escalope de poulet sec crème (volaille française) Haricots beurre Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Pain / vache qui rit</p>	
Mercredi	<p>Concombres à la vinaigrette Sauté de porc sec curry (porc français) Flageolets Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Petit suisse nature</p>	
Jeudi	<p>Salade de blé et thon Steak de poisson sec aurore Epinards à la béchamel Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Crème de boudoir</p>	
Vendredi	<p>Potage « maison » Sauté de bœuf bourguignon (VBF, racé à viande) Purée Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Goûter :</p> <p>Purée de poires / gâteaux secs</p>	

# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Février 2019

Lundi	<p>Potage « maison » Escalope de poulet au jus (volaille française) Blé aux petits légumes Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé</p>
-------	--	--------------------------------------



Mardi	<p>Salade chiffonnade Sauté de bœuf (VBF, race à viande) Carottes vapeur Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Riz au lait</p>
-------	--	---------------------------------

Mercredi	<p>Taboulé de fruits de mer Emincé de lapin sec chasseur (lapin français) Haricots verts Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
----------	---	--





Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Jambon blanc (pore français) Purée Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Entrée au chocolat</p>
-------	---	--

Vendredi	<p>Salade de p. de terre et dés de dinde Steak de poisson sec provençale Poêlée à la provençale Gruyère Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Viennoise / confiture</p>
----------	---	---



# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 25 Février au Vendredi 01 Mars 2019

Lundi	Salade chiffonnade Tartiflette (UE)  Fruit de saison	Goûter :  Yaourt nature	
Mardi	Concombres à la vinaigrette Blanquette de poisson Riz exotique Camembert Fruit de saison	Goûter :  Purée de pommes / gaufrette	
Mercredi	Betteraves à la vinaigrette Emincé de dinde crème ciboulette (volaille française) Torti couleur Carré de l'Est Fruits de saison	Goûter :  Entremet vanille	
Jeudi	Chou-fleur à la vinaigrette Sauté de veau (veau français) Haricots verts Cantal AOP Fruit de saison	Goûter :  Pain d'épices / beurre	
Vendredi	Salade de blé et thon Daube à la provençale (VBF, race à viande) Brocolis Saint Nectaire Fruit de saison	Goûter :  Petit suisse nature	