

# MENU DE FEVRIER



## C'est la Chandeleur CHOCOLAT



**Du 28 Janvier au 3 Février 2019**      **Du 4 au 10 Février 2019**      **Du 11 au 17 Février 2019**

LUNDI

Salade de Pommes de Terre Mimosa  
Haut de cuisse de poulet  
Salsifis à la crème  
**Clémentine**

**Menu Chandeleur**  
Salade feuille de Chêne  
Crêpe poulet champignon  
Gruyère  
**Yaourt nature**  
Crêpe au Chocolat

Céleri Rémoulade  
**Penne** à la bolognaise  
Fromage râpé  
Crème dessert caramel

MARDI

Salade Kouki  
**Emincé de Bœuf** Strogonoff  
**Tortis** et Fromage râpé  
Yaourt nature

Potage Dubarry  
Cocktail de fruits de mer  
et riz  
**Pomme**

Concombre sauce bulgare  
**Saucisse grillée**  
Blettes à la Béchamel  
**Petit suisse nature**

JEUDI

Poisson pané et citron  
Haricots verts  
**Tomme de la Limone BIO**  
**Poire**

**Rôti de porc** au jus  
Gratin de courge  
**Bournette du Vercors**  
Salade de fruits

**Sauté de porc** au miel  
**Crozets** ail et huile olive  
**Saint Marcellin**  
Clémentines

VENDREDI

**Menu Lyonnais**  
Salade de jeunes Pousses et Museau  
Lyonnais  
**Saucisson cuit**  
Pommes de terre vapeur  
**Gâteau à la praline**

**Salade d'Endives**  
Petit colin  
Ratatouille  
**Yaourt local nature**

**MENU ALTERNATIF**  
Salade de Petits pois lentilles  
Fromage fondu dans sa boîte et  
pommes de terre vapeur  
**Banane**



Réalise ta pâte à crêpe  
avec des œufs qui  
respectent  
**Le bien être animal et la  
planète !**



**ON MANGE LOCAL**

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde  
sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont  
indiqués en marron

**BIO**  
Produits BIO 100% contrôlés

Les produits issus de l'agriculture  
biologique sont indiqués en vert.



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par  
les protéines végétales.

Oeuf FERMIER Label Rouge

Date de Consommation Recommandée

**FERMIER LR DCR 20-11 1 FR CAEO1**

N° d'identification du producteur

Le 1er chiffre désigne le mode d'élevage des poules :

0 = Biologique  
1 = Parcours libre (plein air)  
2 = Sol (en bâtiment fermé)  
3 = Cage

Les 2 lettres désignent le pays d'origine :

FR = France

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.