




















MENUS DE FÉVRIER 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ

			JEUDI 1 FÉVRIER	VENDREDI 2 FÉVRIER
			 Velouté BIO Tarte au fromage BIO fraiche Salade verte Fromage blanc nature sucré	 Salade choux blanc, jambon, emmental Poisson frais sauce Nantua Riz pilaf Crêpe
LUNDI 5 FÉVRIER	MARDI 6 FÉVRIER	MERCREDI 7 FÉVRIER	JEUDI 8 FÉVRIER	VENDREDI 9 FÉVRIER
 Rôti de porc BBC au jus Petits pois carottes Tome de Savoie à la coupe Fruit 	 Potage local  Tarte butternut et Comté AOP Salade verte Liégeois vanille	Salade haricots beurre et tomates Cordon bleu de volaille Flan de courgettes et pommes de terre  Fruit	 Parmentier de saumon Salade verte Yaourt nature  sucré FERMIER LOCAL Fruit 	 Pâté de campagne BBC et cornichon Sauté de dinde à l'estragon Riz pilaf Compote pommes et ananas
LUNDI 12 FÉVRIER	MARDI 13 FÉVRIER	MERCREDI 14 FÉVRIER	JEUDI 15 FÉVRIER	VENDREDI 16 FÉVRIER
 Velouté BIO Tartiflette Salade verte Crème dessert au chocolat	 Salade grand-mère Sauté de porc BBC aux épices  Purée de carottes  Yaourt nature sucré BIO	 Potage  LOCAL Lasagnes végétales Salade verte Yaourt aromatisé FERMIER LOCAL	Steak haché de veau sauce brune Pommes de terre à l'anglaise Edam à la coupe  Compote de pommes BIO	Poisson frais sauce aurore Gratin de pâtes torsadées Fromage fondu Fruit 



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale










Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN



MENUS DE FÉVRIER 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ

CENTRE DE LOISIRS – VACANCES SCOLAIRES DE FÉVRIER

LUNDI 19 FÉVRIER	MARDI 20 FÉVRIER	MERCREDI 21 FÉVRIER	JEUDI 22 FÉVRIER	VENDREDI 23 FÉVRIER
 <p>Potage LOCAL </p> <p>Boulettes de bœuf sauce basquaise Semoule Vache Qui Rit</p>	 <p>Œufs durs BBC mayonnaise Blanc de poulet BBC au jus Purée de pommes de terre Fruit </p>	<p>Pâté de foie et cornichon Colin sauce moutarde Haricots verts beurre Crème renversée</p>	<p><i>Gratin de gnocchis sauce tomate Salade verte Gouda à la coupe Flan au chocolat</i></p>	 <p>Betteraves vinaigrette Steak haché de volaille sauce charcutière Frites Yaourt  FERMIER LOCAL aromatisé</p> 



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN

