






















# Menus du 06 au 31 janvier 2020

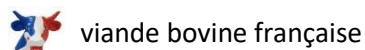
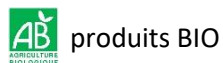
*Bon Appétit!*

## ECOLES DE BELLEY

	06 au 10 JANVIER	13 AU 17 JANVIER	20 AU 24 JANVIER	27 JANV AU 31 JANV
<b>LUNDI</b>	Taboulé Omelette au fromage Purée de carottes  Yaourt nature Fruit de saison	 Betteraves Filet de poulet Choux fleur béchamel  Tartare Fruit de saison	Salade pommes de terre/thon  <b>Bœuf braisé</b>  <b>Carottes</b> vapeur Babybel Fruit de saison	Salade de riz Emincé de volaille Cordiale de légumes Bleu Fruit de saison
<b>MARDI</b>	Salade d'endives/croûtons/oeuf  <b>Sauté de veau</b> Printanière de légumes Saint Nectaire Galette des rois 	<b>Carottes aux amandes</b> Boulettes de soja tomate basilic  <b>Coquillettes /</b> gruyère Fromage blanc Fruit de saison	Céleri rémoulade Blanquette de poisson Riz <b>Bleu d'Auvergne</b> Fruit de saison 	Salade verte  Lasagnes à la bolognaise Carré frais   <b>Compote de pommes</b>
<b>JEUDI</b>	<b>MENU BIO</b> <b>Salade de pâtes</b> Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts Camembert  <b>Fruit de saison</b>	Salade verte Choucroute garnie Pommes de terre <b>Munster</b> Tarte alsacienne	REPAS CHINOIS	Roulé au fromage Nugget végétal <b>Choux fleur</b> en gratin Yaourt nature  Crêpe au chocolat
<b> VENDREDI</b>	<b>Carottes râpées</b> Saumon à la diéppoise Riz <b>Emmental</b> Flan caramel	 <b>Lentilles en salade</b> Brochette de poisson pané Haricots verts  Comté  Crème dessert chocolat	<b>Salade de choux</b> Saucisse Purée  Yaourt nature Tarte aux pommes	Carottes râpées Dos de colin sauce citron Epinards Yaourt nature Fruit 

Produits locaux

Produits de saison























Légumes de saison



# Menus du 03 au 21 février 2020


*Bon Appétit!*


## ECOLES DE BELLEY

	03 AU 07 FEVRIER	10 AU 14 FEVRIER	17 au 21 FEVRIER	
<b>LUNDI</b>	Taboulé  Rôti de porc  Haricots verts  Mimolette Fruit de saison	Terrine de légumes Pané de blé fromage épinards Carottes Emmental  Crème dessert chocolat	Carottes râpées Cordon bleu de volaille  Haricots verts  Cantal Flamby	<b>BONNES VACANCES !</b> 
<b>MARDI</b>	Ebly/maïs/surimi Escalope de dinde Brocolis en gratin  Camembert  Flamby	Salade pommes de terre Paupiette de veau  Haricots verts  Tomme grise Salade de fruits	Salade verte Steak de soja tomate Torti 3 couleurs au fromage Carré Président  Fruit de saison	
<b>JEUDI</b>	Salade verte  Steak haché  Purée de pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Sardines Sauté de porc en civet Pommes dauphines Yaourt aromatisé Fruit de saison	Chou-fleur en salade  Paleron  Purée Camembert  Compote pommes/biscuit 	
<b>VENDREDI</b>	Betteraves en salade  Quenelles sauce tomate Riz Bûche de chèvre Fruit	Tarte au fromage Meunière de cabillaud Côtes de blettes en gratin Fromage blanc  Fruit	Poireaux vinaigrette Filet de Hoki meunière Quinoa aux légumes Cantafrais Fruit	

Produits locaux

Produits de saison

 produits BIO

 viande bovine française

Légumes de saison