



Menus du 01 au 19 février 2021

Ecole de Valernes



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Du 01 au 05 février 2021	<i>Menu Bistrot</i> Crudités Porc Féculents ou LS Laitage Fruit cru	Salade d'endives/ emmental Gnocchis à la provençale Compote de pommes* bugnes	Salade composée* Steak haché* Riz à l'espagnole Comté Poires	MENU NOUVEL AN CHINOIS Nems Raviolis au bœuf Riz cantonné Muffins coco
Du 08 au 12 février 2021	<i>Menu Bistrot</i> Crudités Volaille Légumes Laitage Dessert sucré	Saucisson cornichon Blanc de poulet* citronné Purée de carottes* Fromage blanc Crêpes	Poireaux* en vinaigrette Lasagnes végétariennes Compote pommes* poires*	Salade verte* Gratin de brandade de morue Kiri Salade de fruits*
Du 15 au 19 février 2021	<i>Menu Bistrot</i> Crudités Viande non hachée veau Légumes Fromage +150mg Féculent	Salade de lentilles Cordon bleu Brocolis Yaourt aux fruits Clémentines	Salade verte* Tarte aux oignons* Purée de patates douces Compote*	Carottes* râpées Filet de colin sauce armoricaine Boulghour Tartare Flan aux oeufs

* Produit issu de l'agriculture biologique ou labellisé ou d'origine locale

La diététicienne
A.C. Peyronel