

Menus du 08 février 2021 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Nouvel an chinois</b>	<b>Déjeuner</b>
Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette		Nems aux poulet Nems aux légumes	Carottes râpées vinaigrette
Steak du fromager	Emincé de veau sauce moutarde		Poisson blanc sauce saté	Escalope de dinde
<b>Boulgour bio tomates</b>	Pommes noisette		Riz cantonnais façon végétarien	<b>Pâtes</b>
<b>Brunoise de légumes</b>	Carottes bio persillées		Yaourt à boire	<b>Brocolis persillées</b>
Yaourt nature sucré bio	Coulommiers à la coupe		Yaourt au sirop	Fromage fondu
Banane RUP	Compote Ile de France		Litchi au sirop	Flan caramel type flamby
Petit Pain	Petit Pain		Petit pain	Petit Pain

**Légendes**

Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)		Recette confectionnée par le Chef à partir de produits frais.	
Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)		Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France	
Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie. (IGP)		Produits issus de la région ultra périphérique (RUP, DOM TOM)	
Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire		Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne	
Aliment à Haute Valeur Environnementale issu d'une exploitation engagée dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement (HVE)		Aliment cultivé et produit en Essonne	
Recette testée et approuvée par les collégiens		Nouvelle recette	