



	30 JANVIER AU 03 FEVRIER 2017	06 FEVRIER AU 10 FEVRIER 2017	13 FEVRIER AU 17 FEVRIER 2017
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Choux rouges/maïs</li> <li>Rôti de bœuf</li> <li>Frites</li> <li>Yaourt sucré bio (&gt;100mg calcium)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Spaghettis bio à la carbonara</li> <li>Palet corrézien (&gt;150mg calcium)</li> <li>Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes rapées</li> <li>Emincé de poulet à la crème</li> <li>● Pomme vapeur</li> <li>Yaourt nature fermier (&gt;150mg calcium)</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage au potiron</li> <li>Omelette</li> <li>Epinards à la crème</li> <li>Tomme limousine (&gt;150mg calcium)</li> <li>Pomme</li> </ul>	<p><b>LE PORTUGAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Salada de grão de bico a algarvia</li> <li>Carne de vitela assado</li> <li>Batata no forno</li> <li>Leite de arroz (- de 20 gr de glucides simples totaux par portion)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz niçois (riz, olive, haricot vert, thon)</li> <li>Œuf dur bechamel</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Edam (&gt;150mg calcium)</li> <li>Orange</li> </ul>
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rapées</li> <li>Dés de saumon sauce citron (100%poisson et P/L &gt;à 2)</li> <li>Boulgour</li> <li>Cantafruits (&lt;100mg calcium)</li> <li>Poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson sec</li> <li>Haut de cuisse de poulet aux herbes</li> <li>Petits pois</li> <li>Chantailou (&lt;100mg calcium)</li> <li>Compote pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy</li> <li>Saucisse de volaille</li> <li>Brocolis</li> <li>Saint nectaire (&gt;150mg calcium)</li> <li>Poire</li> </ul>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Osso bucco de dinde</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Gouda (&gt;150mg calcium)</li> <li>Crêpe chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● pamplemousse/sucre</li> <li>Rôti de porc braisé</li> <li>Poêlée 4 légumes</li> <li>Yaourt sucré bio (&gt;100mg calcium)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>Pavé de lieu sauce bordelaise (100%poisson et P/L &gt;à 2)</li> <li>● Courgettes persillées bio</li> <li>Mi-chèvre (&gt;100 mg calcium)</li> <li>Tarte aux pommes</li> </ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade frisée aux dés de fromage</li> <li>Filet de colin sauce armoricaine</li> <li>Riz</li> <li>Fromage blanc fermier aux fruits (100-150 mg calcium)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles</li> <li>Filet de hoki sauce crevettes</li> <li>● Chou braisé</li> <li>Chanteneige (100-150 mg calcium)</li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de bœuf bourguignon</li> <li>Fusillis</li> <li>Six de savoie (100-150 mg calcium)</li> <li>Pomme</li> </ul>

● Légumes frais  
 Recette maison

## TULLE SCOLAIRE

Menu à thème le Portugal 07/02/2017: Salade de pois chiche au thon ( thon, poivrons,tomates,oignons, pois chiche, olives noires, œufs durs)  
 Sauté de veau au four (veau, ail, vin blanc, oignons, huile d'olives, concassé de tomates, persil), pommes de terre au four (pdterre, ail, huile d'olives, oignons),riz au lait (riz rond,lait, zeste de citron, sucre, cannelle )

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou de situation inattendue.

