



Déjeuner

lun. 03/02
CHANDELEUR

mar. 04/02

mer. 05/02

jeu. 06/02

ven. 07/02

Entrée

Salade coleslaw

Friand au fromage

Rillettes de thon

Betteraves bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc
Purée de pommes de terre



Tortellini au boeuf

Rôti de dinde
Lentilles bio au jus



Quenelles natures bio

Sauce tomate bio



Riz pilaf bio



Filet de colin meunière



Courgettes sautées bio



Plat de substitution

Paupiette de poisson

Raviolis ricotta épinards

Croque fromage

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Saint paulin

Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc nature



Dessert

Crêpe nature
Topping chocolat

Flan vanille caramel bio



Kiwi bio



Fruit de saison bio



Eclair au chocolat

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02
Entrée	Salade de maïs	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Salade de riz thon et maïs	Crème de courgettes et basilic
Plat	Emincé de poulet au caramel Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes bio	Boulettes de dinde au curry Purée de légumes CE2	Croque fromage Petits pois	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Filet de colin Sauce chinoise		Filet de colin Sauce vierge		Hachis parmentier
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Camembert bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat bio 	Banane bio 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Fruits et légumes de saison : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2
 : Région Ultra Périphérique : Plat fait maison : Viandes de France



Déjeuner

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02
Entrée	Salade verte bio 	Oeuf dur 	Quiche lorraine	Pâté de foie et cornichon 	Céleri rémoulade
Plat	Steak haché de boeuf bio Ebly bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde Haricots verts bio 	Blanquette de veau Riz pilaf bio 	Batonnets de colin Pommes crispy
Plat de substitution	Nugget's de blé		Filet de colin pané 	Blanquette de colin 	Galette de soja
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP
Dessert	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Yaourt citron fraise bio 	Purée pomme banane 	Fruit de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 24/02	mar. 25/02	mer. 26/02	jeu. 27/02	ven. 28/02
Entrée	Potage de légumes bio 	Salade verte 	Salade de chou blanc	Cervelas	Accras de morue
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio 	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Rôti de porc Polenta bio 	Haut de cuisse de poulet rôti Printanière de légumes	Bolo'thon Riz pilaf
Plat de substitution			Filet de colin Sauce vierge	Nugget's de poisson	Filet de poulet Au paprika
Fromage	Brie bio à la coupe 	Rondelé nature bio 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Kiwi bio 	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

