

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
Haricots verts

Tortellini au boeuf

Rôti de dinde

Lentilles au jus

Carottes jeunes

Quenelles natures bio

Sauce tomate bio

Riz pilaf bio

Fondue d'épinards bio

Filet de colin meunière

Courgettes sautées
Pommes campagnardes

Plat de substitution

Paupiette de poisson

Raviolis ricotta épinards

Croque fromage

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio

Emmental bio

Saint Paulin bio

Tomme catalane à la coupe

Fromage blanc bio

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 : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification Environnementale de niveau 2 : 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 Riz pilaf	Raviolis aux légumes bio	Boulettes de dinde au curry Purée de légumes CE2	Croque fromage Petits pois Carottes fondantes	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 bio	Crème dessert chocolat bio	Banane bio	Fruit de saison bio	Yaourt vanille 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.



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: 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 Brocolis sautés bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde Haricots verts Semoule	Blanquette de veau Riz pilaf	Batonnets de colin Pommes crispy Fondue d'épinards
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 bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP
Dessert	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Yaourt aromatisé bio 	Purée pomme banane	Fruit de saison 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 : Viandes de France : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

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 Chou fleur bio 	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Rôti de porc Polenta Courgettes sautées	Haut de cuisse de poulet rôti Printanière de légumes	Bolo'thon Riz pilaf Haricots beurre à l'Italienne
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 	Gouda bio 	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