



Déjeuner

lun. 02/02

mar. 03/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

*Entrée*

Salade coleslaw

Salade de maïs et haricots rouge

Betteraves bio



Salade de pois chiches



*Plat*

Chipolata LR



Lentilles

Carottes jeunes

Raviolis au bœuf  
Sauce normande

Quenelles natures bio



Sauce tomate bio



Riz pilaf bio



Filet de colin meunière



Courgettes sautées  
Pommes campagnardes

Épinards branches bio à la crème



*Plat de substitution*

Paupiette de poisson

Raviolis ricotta épinards

Escalope de volaille panée

*Fromage*

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc bio



*Dessert*

Crêpe nature  
Topping chocolat

Compote pomme fraise bio



Fruit de saison bio



Madeleine 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 du à l'approvisionnement.



: Label Rouge



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 09/02

mar. 10/02

jeu. 12/02

ven. 13/02

*Entrée*

Friand au fromage

Carottes râpées bio

Mousse de canard

Crème de courgettes et basilic

*Plat*

Emincé de volaille LR



Sauce normande  
Haricots verts



Riz pilaf

Raviolis aux légumes bio



Croque fromage  
Petits pois



Carottes fondantes

Parmentier de poisson



*Plat de substitution*

Filet de colin



Sauce chinoise

Hachis parmentier



*Fromage*

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



*Dessert*

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat bio



Eclair au chocolat

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.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



Déjeuner

lun. 16/02

mar. 17/02  
MARDI GRAS

jeu. 19/02

ven. 20/02

*Entrée*

Betteraves bio



Oeuf dur



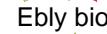
Carottes rapées

Céleri rémoulade



*Plat*

Steak haché de boeuf bio



Ebly bio



Brocolis sautés bio



Lasagnes ricotta épinards

Boulettes de veau



Aux olives

Riz pilaf

Batonnets de colin



Pommes crispy  
Fondue d'épinards



*Plat de substitution*

Nugget's de blé

Blanquette de colin



Galette de soja

*Fromage*

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



*Dessert*

Fruit de saison bio



Beignet aux pommes

Purée pomme banane bio



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 du à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



## Déjeuner

lun. 23/02

mar. 24/02

jeu. 26/02

ven. 27/02

### Entrée

Potage de légumes bio



Rosette

Salade verte



Accras de morue

### Plat

Omelette bio nature



Petits pois bio



Chou fleur bio



Rôti de porc LR



Polenta

Courgettes sautées

Haut de cuisse de poulet rôti



Printanière de légumes



Filet de colin à l'aneth

Boulgour 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



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



### Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert vanille bio



Tarte normande

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 du à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Origine France

: Label Rouge

: Viandes de France

: Pêche Durable

: Certification environnementale niveau 2

: Appellation