



















## Déjeuner

	lun. 02/02	mar. 03/02	jeu. 05/02	ven. 06/02
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Salade de maïs et haricots rouge	Betteraves bio  	Salade de pois chiches 
<b>Plat</b>	Chipolata LR  Lentilles Carottes jeunes	Raviolis au bœuf Sauce normande	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Épinards branches bio à la crème 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées Pommes campagnardes
<b>Plat de substitution</b>	Paupiette de poisson	Raviolis ricotta épinards		Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio  
<b>Dessert</b>	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 dû 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 dû 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 dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée