

Déjeuner

lun. 03/02  
CHANDELEUR

mar. 04/02

jeu. 06/02

ven. 07/02

Entrée

Salade coleslaw

Friand au fromage

Betteraves bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Haricots verts



Tortellini au boeuf

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

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Crêpe nature  
Topping chocolat

Flan vanille caramel 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



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 10/02

mar. 11/02

jeu. 13/02

ven. 14/02

Entrée

Salade de maïs

Carottes râpées bio



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



Croque fromage  
Petits pois



Carottes fondantes



Parmentier de Colin



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



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



: Plat fait maison



: Certification environnementale niveau 2



:

Viandes de France



Déjeuner

lun. 17/02

mar. 18/02

jeu. 20/02

ven. 21/02

Entrée

Salade verte bio



Oeuf dur



Pâté de foie et cornichon



Céleri rémoulade

Plat

Steak haché de boeuf bio



Ebly bio



Brocolis sautés bio



Lasagnes ricotta épinards

Blanquette de veau  
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



Dessert

Fruit de saison bio



Madeleine 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 : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 24/02

mar. 25/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

Entrée

Potage de légumes bio



Salade verte



Cervelas

Accras de morue

Plat

Omelette bio nature



Petits pois bio



Chou fleur bio



Gratin de coquillettes  
Sauce napolitaine

Haut de cuisse de poulet rôti



Printanière de légumes

Bolo'thon  
Riz pilaf  
Haricots beurre  
à l'Italienne

Plat de substitution

Nugget's de poisson

Filet de poulet



Au paprika

Fromage

Brie bio à la coupe



Rondelé nature bio



Edam bio



Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert vanille 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 : Appellation d'Origine Protégée