



Déjeuner

lun. 04/02

mar. 05/02  
NOUVEL AN CHINOIS

mer. 06/02

jeu. 07/02  
MENU BIO

ven. 08/02

Entrée

Crème de brocolis



Accras de morue

Salade coleslaw

Salade verte bio vinaigrette



Tartine de thon



Plat

Cordon bleu de dinde



Haricots verts persillés



Sauté de porc au caramel



Riz cantonnais



Saucisses knack

Lentilles au jus



Steak haché de boeuf bio  
sauce pizzaiolo



Purée de pommes de terre  
bio au lait



Filet de lieu sauce  
provençale



Macaronis et emmental  
râpé



Plat de substitution

Filet de poisson pané et  
citron



Filet de poisson curry et  
coco



Saucisses de volaille

Boulettes de lentilles sauce  
tomate



Filet de poulet sauce  
tomate



Fromage

Petit bleu bio



Camembert bio



Carré frais bio



Edam bio



Emmental bio



Dessert

Fruit de saison bio



Nougat chinois

Mousse au chocolat bio



Compote de poire bio



Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



## Déjeuner

lun. 25/02

mar. 26/02

mer. 27/02

jeu. 28/02  
**MENU BIO**

ven. 01/03

### Entrée

Melon d'hiver



Salade de Gattières



Betteraves lanières  
vinaigrette

Oeuf dur bio mayonnaise



Salade d'ébly à la tomate



### Plat

Paella au poulet



Riz valencienne



Paupiette de veau  
financière



Penne et emmental râpé



Steak haché de boeuf au  
jus



Purée de céleri



Emincé de volaille bio  
sauce provençale



Carottes bio au jus



Filet de colin meunière et  
citron



Courgettes sautées / Riz

### Plat de substitution

Paella au poisson



Omelette nature

Nugget's de blé

Croque fromage

Filet de poulet au jus



### Fromage

Coulommiers bio



Petit bleu bio



Saint paulin à la coupe bio



Brie bio à la coupe



Edam bio



### Dessert

Pomme Golden bio



Compote de pomme bio



Fruit de saison bio



Yaourt bio les 2 vaches  
aux framboises



Gâteau anniversaire

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

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



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Appellation d'Origine

