



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. 11/02
MENU BIO

mar. 12/02

mer. 13/02

jeu. 14/02

ven. 15/02

Entrée

Taboulé bio



Salade verte vinaigrette

Chou rouge vinaigrette

Terrine de campagne

Carottes râpées

Plat

Oeufs durs bio



Épinards branche bio à la crème



Boulettes de boeuf sauce tomate



Pommes crispy

Rôti de porc au jus



Polenta crémeuse



Croque fromage
Carottes jeunes persillées



Parmentier de poisson



Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron



Oeufs durs sauce tomate



Lasagnes



Fromage

Madeleine bio



Gouda bio



Tome de pays à la coupe bio



Carré frais bio



Edam bio



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison bio



Fromage blanc bio aromatisé



Gaufre liégeoise chocolatée

Crème dessert vanille 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.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

Déjeuner

lun. 18/02

mar. 19/02
MENU BIO

mer. 20/02

jeu. 21/02

ven. 22/02

Entrée

Oeuf dur mayonnaise

Betteraves bio vinaigrette



Céleri rémoulade

Potage crécy



Crêpe au fromage

Plat

Filet de poulet sauce provençale



Quenelles natures bio sauce mornay



Spaghettis à la catalane



Hachis parmentier



Filet de colin sauce Garibaldi



Brocolis / Semoule au beurre

Riz pilaf bio



Ratatouille d'hiver



Plat de substitution

Filet de poisson à la provençale



Spaghetti bolognaise



Brandade de morue

Filet de poulet au paprika



Fromage

Camembert bio



Emmental bio



Gouda bio



Bûche bleue bio à la coupe



Petite tome bio



Dessert

Fruit de saison bio



Tarte aux pommes bio



Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat

Compote pomme banane 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



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Appellation d'Origine Protégée