

Déjeuner

lun. 29/01

mar. 30/01

mer. 31/01

jeu. 01/02

ven. 02/02  
**CHANDELEUR**

Entrée

Taboulé

Oeuf dur



Salade de pois chiches

Carottes râpées bio



Céleri remoulade

Plat

Rôti de porc



Flageolets fondants



Brunoise de légumes

Riz cantonnais s/jambon

Pépites de colin en beignet  
Pommes forestine  
Carottes jeunes

Steak haché de boeuf bio



Sauce pizzaiolo bio



Coquillettes bio



Haricots verts bio persillés



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Steak de soja

Steak haché de veau

Filet de colin



Sauce arlequin

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Kiri bio



Mini cabrette bio



Yaourt nature bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Banane bio



Purée pomme abricot bio



Clémentine bio

Crêpe au sucre

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.  
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



: Région Ultra Périphérique



: Pêche Durable



:

Déjeuner

	lun. 05/02	mar. 06/02	mer. 07/02	jeu. 08/02	ven. 09/02
<b>Entrée</b>	Salade verte  Croutons	Potage de légumes	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de lentilles
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Tortellini au boeuf Emmental rapé	Saucisses knack Haricots blancs cuisinés Carottes jeunes	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Epinards bio 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées Purée de pommes de terre au lait
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales	Tortellinis ricotta épinards	Croque fromage		Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Saint moret bio  	Petit suisse 	Gouda bio  	Emmental bio à la coupe 	Yaourt nature bio  
<b>Dessert</b>	Purée pomme banane bio 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Flan vanille caramel bio 	Eclair au chocolat

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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable



Déjeuner

lun. 12/02  
REPAS ASIATIQUE

mar. 13/02  
CARNAVAL

mer. 14/02

jeu. 15/02

ven. 16/02

Entrée

Mini nem

Carottes râpées bio



Macédoine de légumes

Salade coleslaw

Crème de courgettes et basilic

Plat

Emincé de volaille



Sauce au caramel  
Wok de légumes  
Riz pilaf

Raviolis aux légumes bio



Boulettes de boeuf  
Purée de légumes

Friand au fromage  
Petits pois



Carottes fondantes



Batonnets de colin



Pommes crispy  
Haricots plats persillés



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce chinoise

Filet de colin



Sauce arlequin

Nugget's de blé

Fromage

Petit suisse



Le carré président bio



Edam bio



Saint Paulin bio



Chanteneige bio



Dessert

Ananas au sirop

Churros

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé 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.  
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



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 19/02	mar. 20/02	mer. 21/02	jeu. 22/02	ven. 23/02
<b>Entrée</b>	Salade verte bio 	Oeuf dur 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet bio Purée de pommes de terre bio Brocolis sautés bio 	Lasagnes aux épinards et ricotta	Cuisse de poulet  Haricots verts Ebly pilaf	Blanquette de veau Riz aux petits légumes	Filet de colin  Sauce tomate Gnocchi à la romaine Fondue d'épinards 
<b>Plat de substitution</b>	Nugget's de blé		Filet de colin meunière 	Blanquette de colin 	Steak de soja
<b>Fromage</b>	Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Chanteneige bio 	Cantal AOP 	Mini cabrette bio 
<b>Dessert</b>	Purée de pomme bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Gâteau anniversaire	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.  
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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Certification

environnementale niveau 2