
























Déjeuner

| | lun. 02/02 | mar. 03/02 | mer. 04/02 | jeu. 05/02 | ven. 06/02 |
|-----------------------------|---|---|--|--|--|
| Entrée | Salade coleslaw | Salade de maïs et haricots rouge | Crème de potiron | Betteraves bio   | Salade de pois chiches  |
| Plat | Chipolata LR  Lentilles Carottes jeunes | Raviolis au bœuf Sauce normande | Jambon blanc  Purée de pommes de terre Haricots verts  | Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Épinards branches bio à la crème  | Filet de colin meunière  Courgettes sautées Pommes campagnardes |
| Plat de substitution | Paupiette de poisson | Raviolis ricotta épinards | Croque fromage | | Escalope de volaille panée |
| Fromage | Rondelé nature bio  | Emmental bio   | Saint Paulin bio   | Tomme catalane à la coupe  | Fromage blanc bio   |
| Dessert | Crêpe nature Topping chocolat | Compote pomme fraise bio  | Kiwi 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



: Viandes de France
Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



:

Déjeuner

| | lun. 09/02 | mar. 10/02 | mer. 11/02 | jeu. 12/02 | ven. 13/02 |
|-----------------------------|--|----------------------------|---|---|--------------------------------|
| Entrée | Friand au fromage | Carottes râpées bio | Macédoine de légumes | Mousse de canard | Crème de courgettes et basilic |
| Plat | Emincé de volaille LR Sauce normande Haricots verts Riz pilaf | Raviolis aux légumes bio | Boulettes de dinde au curry Purée de légumes | Croque fromage Petits pois Carottes fondantes | Parmentier de poisson |
| Plat de substitution | Filet de colin Sauce chinoise | | Filet de colin Sauce vierge | | Hachis parmentier |
| Fromage | Cantal à la coupe | Saint moret bio | Camembert bio | Yaourt nature bio | Vache qui rit bio |
| Dessert | Fruit de saison bio | Crème dessert chocolat bio | Banane 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

biologique : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

| | lun. 16/02 | mar. 17/02 MARDI GRAS | mer. 18/02 | jeu. 19/02 | ven. 20/02 |
|-----------------------------|--|---|---|--|--|
| Entrée | Betteraves bio   | Oeuf dur  | Quiche lorraine | Carottes rapées | Céleri rémoulade  |
| Plat | Steak haché de boeuf bio   Ebly bio  Brocolis sautés bio  | Lasagnes ricotta épinards | Cordon bleu de dinde  Haricots verts  Semoule | Boulettes de veau  Aux olives Riz pilaf | Batonnets de colin  Pommes crispy Fondue d'épinards  |
| Plat de substitution | Nugget's de blé | | Filet de colin pané  | Blanquette de colin  | Galette de soja |
| Fromage | Le carré président bio  | Petit suisse sucré  | Coulommiers bio à la coupe   | Chanteneige bio   | Taleggio AOP à la coupe  |
| Dessert | Fruit de saison bio  | Beignet aux pommes | Yaourt aromatisé bio   | 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



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

| | lun. 23/02 | mar. 24/02 | mer. 25/02 | jeu. 26/02 | ven. 27/02 |
|-----------------------------|--|--|---|---|--|
| Entrée | Potage de légumes bio | Rosette | Chou blanc vinaigrette | Salade verte | Accras de morue |
| Plat | Omelette bio nature Petits pois bio Chou fleur bio | Rôti de porc LR Polenta Courgettes sautées | Gratin de coquillettes Sauce napolitaine | 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 | Gouda bio | Edam bio | Saint Nectaire à la coupe |
| Dessert | Fruit de saison bio | Crème dessert vanille bio | Fruit de saison 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