



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



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée





SAINT MARTIN DU VAR

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
Harcots 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 du 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



: Région Ultra Périmétrique



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 Ebley bio Brocolis sautés bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde Haricots verts Sémoule	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 du à l'approvisionnement.



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



Viandes de France

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 du à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Origine France

: Label Rouge

: Viandes de France

: Pêche Durable

: Certification environnementale niveau 2

: Appellation