



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 bio

Betteraves bio

Salade de pois chiches

Plat

Chipolata LR



Lentilles

Raviolis au bœuf
Sauce normande

Jambon blanc



Purée de pommes de terre

Quenelles natures bio

Sauce tomate bio

Riz pilaf bio

Filet de colin meunière

Courgettes sautées bio

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 nature

Dessert

Crêpe nature
Topping chocolat

Compote pomme fraise

Kiwi

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



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 bio



Plat

Emincé de volaille LR



Sauce normande

Haricots verts



Raviolis aux légumes bio



Boulettes de dinde au curry



Purée de légumes



Croque fromage

Petits pois



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



Camembert bio



Yaourt nature bio



Vache qui rit



Dessert

Fruit de saison



Crème dessert chocolat bio



Banane



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.





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 Eby bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde Haricots verts 	Boulettes de veau Aux olives Riz pilaf bio 	Batonnets de colin Pommes crispy
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 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé bio 	Purée pomme banane 	Fruit de saison HVE

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

: Haute Valeur Environnementale

: 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 bio


Accras de morue

Plat

Omelette bio nature

Petits pois bio


Rôti de porc LR

Polenta

Gratin de coquillettes
Sauce napolitaine

Haut de cuisse de poulet rôti

Printanière de légumes


Filet de colin à l'aneth
Boulgour pilaf

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


Bûchette de chèvre à la coupe

Edam

Saint Nectaire à la coupe


Dessert

Fruit de saison bio


Crème dessert vanille


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



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée