

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 nature 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



: Viandes de 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.

: Label Rouge : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Fruits et légumes de saison : Produit issu de l'agriculture 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 	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 : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée