

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 bio



Carottes râpées bio



Céleri remoulade

Plat

Rôti de porc
Flageolets fondants



Riz cantonnais s/jambon

Pépites de colin en beignet
Pommes forestine

Steak haché de boeuf bio

Sauce pizzaïolo bio

Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Steak de soja

Steak haché de veau

Filet de colin



Sauce arlequin

Hachis parmentier



Fromage

Brie à la coupe

Kiri bio



Mini cabrette bio



Yaourt nature bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Yaourt aromatisé



Banane









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
  : Origine France
  : Produit issu de l'agriculture biologique
  : Région Ultra Périphérique
  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 05/02	mar. 06/02	mer. 07/02	jeu. 08/02	ven. 09/02
Entrée	Salade verte Croutons	Potage de légumes bio 	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de lentilles
Plat	Boulettes d'agneau Semoule	Tortellini au boeuf Emmental rapé	Saucisses knack Haricots blancs cuisinés	Quenelles natures bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière Courgettes sautées
Plat de substitution	Boulettes végétales	Tortellinis ricotta épinards	Croque fromage		Escalope de volaille panée
Fromage	Saint moret bio 	Petit suisse 	Gouda bio 	Emmental bio à la coupe 	Yaourt nature bio
Dessert	Purée pomme banane	Fruit de saison HVE 	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 : Haute Valeur Environnementale : 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 bio



Salade coleslaw

Crème de courgettes et basilic bio



Plat

Emincé de volaille



Sauce au caramel
Wok de légumes

Raviolis aux légumes bio



Boulettes de bœuf
Purée de légumes bio



Friand au fromage
Petits pois



Batonnets de colin



Pommes crispy

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

Saint paulin

Chanteneige bio



Dessert

Ananas au sirop

Beignet au chocolat

Fruit de saison



Banane



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.



: Vianades de France



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Certification environnementale niveau 2



:

Région Ultra Périphérique



Déjeuner

	lun. 19/02	mar. 20/02	mer. 21/02	jeu. 22/02	ven. 23/02
Entrée	Salade verte bio 	Oeuf dur 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Purée de pommes de terre bio 	Lasagnes aux épinards et ricotta	Cuisse de poulet Haricots verts bio persillés 	Blanquette de veau Riz aux petits légumes	Filet de colin Sauce tomate Gnocchi à la romaine bio
Plat de substitution	Nugget's de blé		Filet de colin meunière 	Blanquette de colin 	Steak de soja
Fromage	Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Chanteneige 	Cantal AOP 	Mini cabrette bio
Dessert	Purée de pomme bio 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison

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

