




























Déjeuner

	lun. 03/02	mar. 04/02	mer. 05/02	jeu. 06/02	ven. 07/02	sam. 08/02	dim. 09/02
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Taboulé	Betteraves  	Salade de pois chiches	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette
Plat	Steak haché de veau Purée de pommes de terre bio au lait 	Sauce bolognaise  Macaroni	Rôti de dinde  Lentilles cuisinées  	Omelette basquaise Riz pilaf	Filet de colin  Sauce arlequin Courgettes sautées	Escalope de volaille Sauce crème Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  Pommes vapeur 
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Petit suisse 	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Compote pomme banane	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 03/02	mar. 04/02	mer. 05/02	jeu. 06/02	ven. 07/02	sam. 08/02	dim. 09/02
Potage	Crème de céleri	Potage crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Yaourt nature 	Faisselle 	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre

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

Déjeuner

	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02	sam. 15/02	dim. 16/02
Entrée	Salade de maïs	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile	Champignons à la grecque
Plat	Emincé de poulet au caramel Bohémienne de légumes	Sauce bolognaise Macaroni	Rôti de porc Purée de légumes CE2 	Paleron braisé façon potée Chou vert	Parmentier de poisson	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin Sauce au beurre blanc Pommes vapeur
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner



















	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02	sam. 15/02	dim. 16/02
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Purée de fruits	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Fromage blanc nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre

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. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02	sam. 22/02	dim. 23/02
Entrée	Betteraves  	Oeuf dur 	Carottes râpées	Salade de cœurs de palmiers	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile	Salade de mâche 
Plat	Steak haché de boeuf  Ebly pilaf 	Filet de colin  Sauce tomate Papillons 	Escalope de volaille Haricots verts 	Blanquette de veau Riz pilaf	Filet de colin  Sauce crème Fondue d'épinards 	Cassolette de foies de volaille Pommes vapeur 	Rôti de porc  Chou de choucroute
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02	sam. 22/02	dim. 23/02
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Purée de fruits	Petit suisse 	Fruit sans sucre

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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 24/02

mar. 25/02

mer. 26/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

sam. 01/03

dim. 02/03
**FETE DES
GRANDS MERES**

Entrée

Taboulé

Salade verte mélangée



Chou blanc vinaigrette

Salade verte mélangée



Macédoine de légumes

Salade piémontaise à l'oeuf

Salade de cœurs de palmiers

Plat

Omelette à l'espagnole
Petits pois à la française



Sauce carbonara au poulet
Coquillettes

Rôti de porc
Polenta



Cuisse de poulet
Printanière de légumes



Filet de colin
Sauce tomate
Riz pilaf



Steak haché de boeuf
Sauce pizzaiolo
Semoule



Daube de bœuf provençale
Gnocchi de pommes de terre



Fromage

Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Fromage blanc nature



Dessert

Compote pomme abricot



Fruit sans sucre

Faisselle



Fruit sans sucre

Yaourt nature



Fruit sans sucre

Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 24/02

mar. 25/02

mer. 26/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

sam. 01/03

dim. 02/03

Potage

Crème de brocolis

Velouté de tomates

Velouté clamart

Soupe à l'oignon

Potage brunoise de légumes

Potage cultivateur

Velouté de légumes

Dessert

Fruit sans sucre

Petit suisse



Fruit sans sucre

Fromage blanc nature



Purée de fruits

Faisselle



Fruit sans sucre

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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Pêche Durable