



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 de saison 	Semoule au lait 	Flamby	Fruit de saison 	Mousse au café 	Tarte au citron

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 panier de yoplait 	Flan au chocolat	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Fruit de saison 

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. 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 de saison 	Crème dessert chocolat 	Yaourt aromatisé 	Liégeois café 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Chou à la crème vanille

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	Cocktail de fruits	Petits suisses naturels 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat 	Fruit de saison

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.

: Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

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 bœuf 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	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Tarte au chocolat

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 de saison 	Mousse au citron	Fruit de saison 	Fromage blanc nature Crème de marrons 	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 

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



: Fruits et légumes de saison



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 boeuf 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 de saison 	Flan au caramel	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Mille-feuilles

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 de saison 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature  Crème de marrons	Cocktail de fruits	Mousse au citron	Fruit de saison 

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



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique

 : Pêche Durable