







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	Friand au fromage	Rillettes de thon	Betteraves  	Salade de pois chiches	Pâté en croûte & cornichon	Terrine mosaïque de légumes
Plat	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortellini au boeuf	Rôti de dinde   Lentilles cuisinées  	Quenelles natures Sauce tomate Riz pilaf	Filet de colin meunière  Courgettes sautées	Paupiette de lapin Aux olives Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  Pommes noisettes
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache grosjean	Saint nectaire 
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	Soupe de poisson	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.



: Appellation d'Origine Protégée



: Viandes de France



: Origine 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	Croisillon aux champignons	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
Plat	Emincé de poulet Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes	Boudin noir Purée de légumes CE2 	Paleron braisé façon potée Chou vert	Parmentier de poisson	Escalope de poulet panée Spaghettis Sauce au pistou	Feuilleté de poisson au beurre blanc Pommes duchesses
Fromage	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
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 crème de veau	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.

: Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2

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 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile	Salade de mâche 
Plat	Steak haché de boeuf  Sauce au poivre Ebly pilaf 	Lasagnes aux épinards et ricotta	Cordon bleu de dinde  Haricots verts 	Blanquette de veau Riz pilaf	Batonnets de poisson et citron  Fondue d'épinards 	Cassolette de foies de volaille Pommes rosties	Cervelas Obernois Chou de choucroute
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses aromatisés 	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	Soupe de poisson	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.



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

Cervelas

Acras de morue

Jambon cru

Mousse de canard

Plat

Omelette à l'espagnole
Petits pois à la française



Sauce carbonara
Coquillettes

Rôti de porc



Cuisse de poulet
Printanière de légumes

Thon à la catalane
Riz pilaf

Capoun (chou farci)
Sauce tomate
Semoule

Daube de bœuf
provençale

Gnocchi de pommes de
terre

Fromage

Brie



Emmental



Rondelé aux noix



Edam

Saint nectaire



Tomme noire



Cantal



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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine

Protégée

