

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 bio 	Salade de pois chiches bio 	Macédoine de légumes 	Terrine mosaïque de légumes
Plat	Paupiette de poisson Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Raviolis ricotta épinards	Croque fromage Lentilles cuisinées 	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio 	Paupiette de saumon Poêlée paysanne	Saumonette Sauce au curry Pommes noisettes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache qui rit bio 	Saint nectaire
Dessert	Compote pomme banane	Fruit de saison bio 	Semoule au lait 	Flan bio au caramel 	Fruit de saison HVE 	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 de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02	sam. 15/02	dim. 16/02
Entrée	Croissillon aux champignons	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
Plat	Filet de colin Sauce chinoise Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes bio	Filet de colin Sauce vierge Purée de légumes CE2	Filet de colin Sauce normande Chou vert	Parmentier de poisson	Filet de colin meunière Spaghettis Sauce au pistou	Feuilleté de poisson au beurre blanc Pommes duchesses
Fromage	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio	Tomme noire	Saint Paulin bio
Dessert	Fruit de saison HVE	Crème dessert chocolat bio	Yaourt aromatisé bio	Liégeois café	Banane	Fruit de saison bio	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.



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau

2



: Région Ultra Périphérique



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02	sam. 22/02	dim. 23/02
Entrée	Betteraves bio 	Oeuf dur bio 	Carottes râpées	Salade de cœurs de palmiers	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile	Salade de mâche
Plat	Nugget's de blé Eby bio 	Lasagnes aux épinards et ricotta	Filet de colin pané Haricots verts bio 	Blanquette de colin Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson et citron Fondue d'épinards 	Paupiette de poisson Pommes rosties	Filet de lieu noir Chou de choucroute
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Banane 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio 	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	Soupe de poisson	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Région Ultra Périphérique : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2
 : Appellation d'Origine Protégée : 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



Croutons

Chou blanc vinaigrette

Carottes râpées

Acras de morue

Salade piémontaise à l'oeuf

Salade de cœurs de palmiers

Plat

Omelette à l'espagnole
Petits pois à la française
bio



Filet de colin



Sauce tomate
Coquillettes bio



Filet de colin



Sauce vierge
Polenta bio



Nugget's de poisson
Printanière de légumes

Thon à la catalane
Riz pilaf bio



Filet de colin



Sauce provençale

Semoule

Aile de raie
Sauce aux câpres
Gnocchi de pommes de terre

Fromage

Brie



Emmental bio



Rondelé nature bio



Edam bio



Saint nectaire



Tomme noire



Cantal



Dessert

Compote pomme abricot
bio



Fruit de saison bio



Flan bio au caramel



Banane



Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison HVE



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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison