

## Déjeuner

	lun. 03/02	mar. 04/02	mer. 05/02	jeu. 06/02	ven. 07/02	sam. 08/02	dim. 09/02
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Friand au fromage	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de pois chiches bio 	Macédoine de légumes 	Terrine mosaïque de légumes
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache qui rit bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Croissillon aux champignons	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio	Tomme noire	Saint Paulin bio
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Betteraves bio 	Oeuf dur bio 	Carottes râpées	Salade de cœurs de palmiers	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile	Salade de mâche 
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	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

	lun. 24/02	mar. 25/02	mer. 26/02	jeu. 27/02	ven. 28/02	sam. 01/03	dim. 02/03
<b>Entrée</b>	Taboulé	Salade verte mélangée Croutons	Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées	Acras de morue	Salade piémontaise à l'oeuf	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio 	Rondelé nature bio 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	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

<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	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