

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 	Pâté en croûte & cornichon	Terrine mosaïque de légumes
<b>Plat</b>	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortellini au boeuf	Rôti de dinde  Lentilles cuisinées  	Quenelles natures bio  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées bio 	Paupiette de lapin Aux olives Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  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 crème de volaille	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 : Viandes de France : 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>	Croisillon aux champignons	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
<b>Plat</b>	Emincé de poulet au caramel Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes bio	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
<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 crème de veau	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.

: 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 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile	Salade de mâche 
<b>Plat</b>	Steak haché de boeuf bio  Sauce au poivre Eibly bio 	Lasagnes aux épinards et ricotta	Cordon bleu de dinde  Haricots verts bio 	Blanquette de veau Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson et citron  Fondue d'épinards 	Cassolette de foies de volaille Pommes rosties	Cervelas Obernois 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 : Viandes de France : 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

Croutons  
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  
bio

Sauce carbonara  
Coquillettes bio

Rôti de porc

Cuisse de poulet

Thon à la catalane  
Riz pilaf bio

Capoun (chou farci)  
Sauce tomate  
Semoule

Daube de bœuf  
provençale

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

Cocktail de fruits

Mousse au citron

Fruit de saison

Crème de marrons

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 : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison