

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 	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 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
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 crème de volaille	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 : 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
Entrée	Croisillon aux champignons	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
Plat	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
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 crème de veau	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.

: 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 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile	Salade de mâche
Plat	Steak haché de boeuf bio Sauce au poivre Ebly 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
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.



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
Printanière de légumes

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

