

## Déjeuner

lun. 02/02  
CHANDELEUR

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

sam. 07/02

dim. 08/02

### Entrée

Salade coleslaw

Salade mexicaine

Taboulé

Betteraves bio



Salade de pois  
chiches



Macédoine de  
légumes



Oeuf dur



### Plat

Rôti de porc  
Lentilles cuisinées



Sauce bolognaise  
Macaroni



Steak haché de veau  
Purée de pommes de  
terre

Omelette basquaise  
Riz pilaf bio



Filet de colin  
Sauce arlequin  
Courgettes sautées bio



Escalope de volaille  
Au jus  
Poêlée paysanne

Rôti de boeuf  
Pommes vapeur



### Fromage

Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Yaourt nature



### Dessert

Pâtisserie sans sucre

Fruit sans sucre

Petits suisses naturels



Faisselle



Fruit sans sucre

Petits suisses naturels



Pâtisserie sans sucre

## Dîner

lun. 02/02

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

sam. 07/02

dim. 08/02

### Potage

Crème de céleri

Crème de volaille

Crème de potiron

Potage de haricots  
verts

Potage de légumes

Crème d'asperge

Minestrone

### Dessert

Yaourt nature



Faisselle



Purée pomme  
pruneaux

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.



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02 MENU DU SUD OUEST	ven. 13/02	sam. 14/02	dim. 15/02
<b>Entrée</b>	Salade de lentilles	Carottes râpées 	Macédoine de légumes 	Salade de haricots verts 	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile	Champignons à la grecque
<b>Plat</b>	Emincé de volaille LR  Sauce normande Bohémienne de légumes	Sauce bolognaise  Tortillons	Rôti de porc  Purée de légumes 	Paleron braisé Haricots blancs	Parmentier de Colin 	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Poireaux à la crème 
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02	sam. 14/02	dim. 15/02
<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>	Compote de pomme  	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.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale







: Pêche Durable







## Déjeuner

	lun. 16/02	mar. 17/02 MARDI GRAS	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02	sam. 21/02	dim. 22/02
<b>Entrée</b>	Betteraves bio 	Oeuf dur bio 	Quiche aux légumes	Carottes râpées 	Céleri vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de mâche  
<b>Plat</b>	Steak haché de boeuf bio  Ebly bio 	Filet de colin  Sauce tomate Papillons	Escalope de volaille Haricots verts 	Steak haché de veau Riz pilaf bio 	Filet de colin  Sauce crème Fondue de poireaux 	Cassolette de foies de volaille Pommes vapeur 	Rôti de porc  Chou de choucroute
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 16/02	mar. 17/02	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02	sam. 21/02	dim. 22/02
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme poire 	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale

## Déjeuner

lun. 23/02      mar. 24/02      mer. 25/02      jeu. 26/02      ven. 27/02      sam. 28/02      dim. 01/03  
**FETE DES GRANDS MERES**

Entrée	Taboulé	Salade de maïs 	Salade de chou blanc 	Salade verte mélangée 	Macédoine de légumes 	Salade piémontaise à l'oeuf	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Omelette nature  Petits pois bio 	Sauce carbonara au poulet Coquillettes	Rôti de porc LR  Polenta bio 	Cuisse de poulet  Printanière de légumes 	Filet de colin  Sauce à l'aneth Boulgour pilaf	Steak haché de boeuf pizzaiolo Semoule bio 	Blanquette de veau Riz pilaf bio 
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Compote pomme abricot bio  	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

lun. 23/02      mar. 24/02      mer. 25/02      jeu. 26/02      ven. 27/02      sam. 28/02      dim. 01/03

Potage	Potage de légumes	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Purée pomme fraise 	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    : Produit issu de l'agriculture biologique    : Label Rouge    : Viandes de France    : Pêche Durable