



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



Sauce bolognaise



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



Fromage

Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel

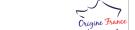


Edam sans sel

Gouda sans sel



Yaourt nature



Dessert

Crêpe au sucre



Semoule au lait



Flan bio au caramel



Fruit de saison bio



Mousse au café



Tarte au citron

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 panier de yoplait



Dany chocolat



Purée pomme pruneaux

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.



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Région Ultra Péphérique



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Fruits



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

Entrée

Salade de lentilles

Carottes râpées

Macédoine de légumes

Salade de haricots verts

Céleri vinaigrette

Poivrons à l'huile

Champignons à la grecque

Plat

Emincé de volaille LR



Sauce normande
Bohémienne de légumes

Sauce bolognaise
Tortillons

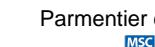
Rôti de porc



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



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

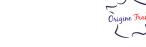
Fruit de saison bio



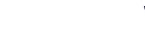
Crème dessert chocolat bio



Yaourt aromatisé



Liégeois café



Fruit de saison HVE



Fruit de saison HVE



Chou à la crème vanille

Dîner

lun. 09/02

mar. 10/02

mer. 11/02

jeu. 12/02

ven. 13/02

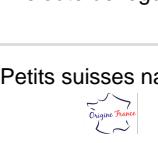
sam. 14/02

dim. 15/02

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 natures



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 du à l'approvisionnement.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



:

Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 16/02	mar. 17/02 MARDI GRAS	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02	sam. 21/02	dim. 22/02
Entrée	Betteraves bio 	Oeuf dur bio 	Quiche aux légumes	Carottes râpées 	Céleri vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de mâche
Plat	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
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Petits suisses aromatisés 	Banane 	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 16/02	mar. 17/02	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02	sam. 21/02	dim. 22/02
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	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. 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 <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade de chou blanc <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade verte mélangée <small>Origine France</small>	Macédoine de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade piémontaise à l'oeuf	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Omelette nature <small>Origine France CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small> Petits pois bio <small>bio</small>	Sauce carbonara au poulet Coquillettes	Rôti de porc LR <small>Label Rouge</small> Polenta bio <small>bio</small>	Cuisse de poulet <small>Viandes de France</small> Printanière de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Filet de colin <small>MSC</small> Sauce à l'aneth Boulgour pilaf	Steak haché de boeuf pizzaiolo Semoule bio <small>bio</small>	Blanquette de veau Riz pilaf bio <small>bio</small>
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel <small>Origine France</small>	Saint Paulin sans sel <small>Origine France</small>	Edam sans sel	Gouda sans sel <small>Origine France</small>	Saint Paulin sans sel <small>Origine France</small>	Fromage blanc nature <small>Origine France</small>
Dessert	Compote pomme abricot bio <small>bio Origine France</small>	Fruit de saison bio <small>bio</small>	Flan vanille nappé caramel	Banane <small>bio</small>	Yaourt aromatisé bio <small>bio Origine France</small>	Fruit de saison HVE <small>HVE</small>	Mille-feuilles

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 <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit de saison <small>bio</small>	Crème dessert vanille <small>Origine France</small>	Fruit de saison <small>bio</small>	Fromage blanc nature <small>Origine France</small> Crème de marrons	Cocktail de fruits	Mousse au citron	Fruit de saison <small>bio</small>

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.