

## 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

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 Périphérique



: 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 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.



: 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
<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>	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
<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 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  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  :

Région Ultra Périphérique  : Fruits et légumes de saison

## 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 de saison bio



Flan vanille nappé  
caramel

Banane



Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison HVE



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



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



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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Label Rouge



: Viandes de France



: Région Ultra Périphérique



: Pêche

Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison