

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

Rillettes de thon

Betteraves bio



Salade de pois
chiches



Pâté en croûte &
cornichon

Terrine de légumes

Plat

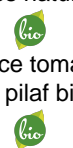
Saucisse de Toulouse
label rouge



Raviolis au bœuf
Sauce normande

Paupiette de veau
Sauce dijonnaise
Purée de pommes de
terre aux deux
moutardes

Quenelles natures bio



Sauce tomate
Riz pilaf bio

Filet de colin meunière



Courgettes sautées
bio



Paupiette de lapin
Sauce forestière
Poêlée paysanne

Rôti de bœuf



Pommes noisettes

Fromage

Gouda bio



Fourme d'Ambert



Saint Paulin bio



Camembert bio



Edam bio



Vache grosjean



Saint nectaire

Dessert

Pâtisserie sans sucre

Fruit sans sucre

Petits suisses natures



Faisselle



Fruit sans sucre

Petits suisses natures



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

Soupe de poisson

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.



: Label Rouge



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



: Viandes

de France

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	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes 	Mousse de canard	Céleri à la hongroise 	Terrine forestière	Champignons à la grecque
Plat	Emincé de volaille LR Sauce normande Bohémienne de légumes	Raviolis aux épinards bio 	Boudin noir Purée de légumes 	Cassoulet Haricots blancs	Parmentier de Colin 	Escalope de poulet panée Spaghettis Sauce au pistou 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Poireaux à la crème
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	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
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Compote 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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France








: Certification environnementale niveau 2







:

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
Entrée	Betteraves bio  	Oeuf dur bio  	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage	Salade de mâche  
Plat	Steak haché de boeuf bio   Sauce au poivre Ebly bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde  Haricots verts 	Boulettes de veau  Aux olives Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Fondue de poireaux 	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	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
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	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  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : 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**

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02	sam. 28/02	dim. 01/03
Entrée	Taboulé	Rosette	Salade de chou blanc 	Salade verte mélangée 	Acras de morue	Terrine de poisson	Feuilleté aux légumes
Plat	Omelette nature Petits pois bio 	Sauce carbonara Coquillettes	Rôti de porc LR Polenta bio 	Cuisse de poulet Printanière de légumes 	Filet de colin Sauce à l'aneth Boulgour pilaf	Capoun sauce tomate Semoule bio 	Blanquette de veau Riz pilaf bio
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Banane 	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

	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



: Région Ultra Périphérique



: Pêche

Durable : Appellation d'Origine Protégée