

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



Macédoine de légumes



Terrine de légumes

Plat

Paupiette de poisson
Lentilles cuisinées



Raviolis ricotta
épinards

Croque fromage
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 saumon
Poêlée paysanne

Saumonette



Sauce curry
Pommes noisettes

Fromage

Gouda bio



Fourme d'Ambert



Saint Paulin bio



Camembert bio



Edam bio



Vache grosjean



Dessert

Crêpe au sucre

Banane



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

Potage de légumes

Crème de potiron

Potage de haricots
verts

Soupe au pistou

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.

: Origine France

: Certification environnementale niveau 2

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'Origine Protégée

: Région Ultra Périphérique

: Pêche Durable

: Fruits et légumes de saison



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



Salade de haricots verts



Céleri à la hongroise



Poivrons à l'huile

Champignons à la grecque

Plat

Filet de colin
Sauce chinoise
Bohémienne de légumes



Raviolis aux légumes bio



Filet de colin
Sauce vierge
Purée de légumes



Filet de colin
Sauce normande
Haricots blancs



Parmentier de Colin



Filet de colin meunière
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 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.



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur

Environnementale : 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 rémoulade 	Crêpe au fromage	Salade de mâche  
Plat	Nugget's de blé Ebly bio 	Lasagnes ricotta épinards	Filet de colin pané  Haricots verts 	Blanquette de colin  Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Fondue de poireaux 	Paupiette de poisson Pommes rosties	Filet de lieu noir Chou de choucroute
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
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	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Région Ultra Périphérique  : Appellation d'Origine Protégée  : 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

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02	sam. 28/02	dim. 01/03
Entrée	Taboulé	Salade de maïs 	Salade de chou blanc 	Salade verte mélangée 	Acras de morue	Terrine de poisson	Feuilleté aux légumes
Plat	Omelette nature Petits pois bio 	Filet de colin Sauce normande Coquillettes	Filet de colin Sauce vierge Polenta bio 	Nugget's de poisson Printanière de légumes 	Filet de colin Sauce à l'aneth Boulgour pilaf	Filet de colin Sauce provençale Semoule bio 	Filet de colin Sauce citron Riz pilaf bio
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
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

	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
 : Pêche Durable
 : Région Ultra Périphérique
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Haute Valeur Environnementale
 : Fruits et légumes de saison