

## 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



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

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

Soupe de poisson

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.



: Label Rouge



: Origine France



: Certification



: Certification



: Origine France



: bio



: Origine France



: Origine France



: Origine France



: Origine France



: Origine 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 légumes 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 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

Crème de veau

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France




































: Certification environnementale niveau 2








:

Pêche Durable : 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
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Oeuf dur bio  	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage	Salade de mâche  
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
<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	Soupe de poisson	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  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

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

### 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 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



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Fruits et légumes de saison