



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



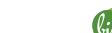
Lentilles cuisinées

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 boeuf



Pommes noisettes

*Fromage*

Gouda bio



Fourme d'Ambert



Saint Paulin bio



Camembert bio



Edam bio



Vache grosjean

Saint nectaire



*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

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 environnementale niveau 2

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Appellation d'Origine Protégée

: Région Ultra Périphérique

: Pêche Durable

: Viandes de France

: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

|  | lun. 09/02 | mar. 10/02 | mer. 11/02 | jeu. 12/02<br><b>MENU DU SUD OUEST</b> | ven. 13/02 | sam. 14/02 | dim. 15/02 |
|--|------------|------------|------------|--|------------|------------|------------|
|--|------------|------------|------------|--|------------|------------|------------|

|                |  |                                |   |                              |                           |   |   |
|----------------|--|--------------------------------|---|------------------------------|---------------------------|---|---|
| <b>Entrée</b>  | Friand au fromage  | Carottes râpées bio<br>        | Macédoine de légumes<br>                | Mousse de canard             | Céleri à la hongroise<br> | Terrine forestière  | Champignons à la grecque  |
| <b>Plat</b>    | Emincé de volaille LR<br><br>Sauce normande<br>Bohémienne de légumes | Raviolis aux légumes bio<br>   | Boudin noir<br><br>Purée de légumes<br> | Cassoulet<br>Haricots blancs | Parmentier de Colin<br>   | Escalope de poulet panée<br>Spaghettis<br>Sauce au pistou | Feuilleté de poisson au beurre blanc<br>Poireaux à la crème<br> |
| <b>Fromage</b> | Cantal<br>   | Mimolette bio<br>              | Camembert bio<br>                       | Tomme blanche<br>            | Emmental bio<br>          | Tomme noire<br>   | Saint Paulin bio<br>  |
| <b>Dessert</b> | Fruit de saison bio<br>  | Crème dessert chocolat bio<br> | Yaourt aromatisé<br>                    | Liégeois café<br>            | Fruit de saison HVE<br>   | Fruit de saison HVE<br>                                   | 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 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|

|                |                                 |                            |                         |                                |                                |                   |                     |
|----------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------|
| <b>Potage</b>  | Potage poireaux pommes de terre | Velouté de légumes         | Potage potiron carottes | Potage julienne de légumes<br> | Crème de courgettes et basilic | Crème de veau     | Potage paysan       |
| <b>Dessert</b> | Cocktail de fruits              | Petits suisses natures<br> | Fruit de saison<br>     | Compote pomme banane           | Fromage blanc aromatisé<br>    | Dany chocolat<br> | Fruit de saison<br> |

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.



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  
Eby bio

Lasagnes ricotta  
épinards

Cordon bleu de dinde

Boulettes de veau

Batonnets de colin

Cassolette de foies de  
volaille  
Pommes rôties

Cervelas Obernois  
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

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 du à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Viandes de France

: Certification environnementale niveau 2

: Haute Valeur Environnementale

: Pêche Durable

: 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



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



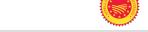
Saintnectaire



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