











































Déjeuner

	lun. 17/02	mar. 18/02 MENU BIO	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02
Entrée	Céleri rémoulade	Oeuf dur bio  	Betteraves vinaigrette 	Crème de potiron 	Crêpe au fromage
Plat	Filet de poulet sauce provençale  Semoule au beurre 	Quenelles natures bio sauce mornay   Riz pilaf bio  	Farce catalane  Spaghettis et emmental râpé 	Hachis végétal	Filet de colin sauce Garibaldi   Ratatouille d'hiver 
Plat de substitution	Filet de colin à la provençale  		Farce bolognaise  		Filet de poulet au paprika 
Fromage	Camembert 	Emmental bio  	Gouda 	Chanteneige bio	Petit suisse 
Dessert	Liégeois chocolat 	Fruit de saison bio   	Flan au caramel 	Fruit de saison bio   	Compote pomme abricot 

Goûter

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02
*	Yaourt nature 	Fromage blanc nature 	Compote de pomme 	Fruit de saison  	Compote de poire 
**	Pain	Palmito	Madeleine	Petit beurre	Pain
***	Barre de chocolat				Fromage à tartiner

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison





Déjeuner

lun. 24/02
MENU VEGETARIEN

mar. 25/02

mer. 26/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

Entrée

Macédoine de légumes

Rillettes de thon



Betteraves lanières vinaigrette

Salade verte vinaigrette



Salade d'ébly à la tomate



Plat

Tian de courge



Boulettes de veau à la provençale
Haricots plats persillés



Rôti de boeuf au jus



Mousseline de céleri

Blanquette de volaille
Tortillons au beurre



Filet de colin meunière et citron



Courgettes sautées



Plat de substitution

Omelette aux fines herbes



Croque fromage

Blanquette de poisson



Nugget's de filet de poulet

Fromage

Vache qui rit bio



Rondelé au bleu



St paulin bio à la coupe



Petit cotentin

Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Gaufre liégeoise chocolatée

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat



Fruit de saison bio



Goûter

lun. 24/02

mar. 25/02

mer. 26/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

*

Petits suisses aromatisés



Compote de pêche



Fruit de saison



Compote pomme abricot



Fruit de saison



**

Pain

Madeleine

Sablé de Retz

Pain

Boudoirs

Barre de chocolat

Pot de confiture

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable

