

Déjeuner

	lun. 02/02	mar. 03/02	jeu. 05/02	ven. 06/02
Entrée	Salade coleslaw	Salade de maïs et haricots rouge	Betteraves bio  	Salade de pois chiches 
Plat	Chipolata LR  Lentilles	Raviolis au bœuf Sauce normande	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées bio 
Plat de substitution	Paupiette de poisson	Raviolis ricotta épinards		Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc nature 
Dessert	Crêpe nature Topping chocolat	Compote pomme fraise	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 

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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Certification
environnementale niveau 2  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 09/02	mar. 10/02	jeu. 12/02	ven. 13/02
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées bio	Mousse de canard	Crème de courgettes et basilic bio
Plat	Emincé de volaille LR Sauce normande Haricots verts	Raviolis aux légumes bio	Croque fromage Petits pois	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Filet de colin Sauce chinoise			Hachis parmentier
Fromage	Cantal à la coupe	Saint moret	Yaourt nature bio	Vache qui rit
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat bio	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé bio

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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée
 : Origine France : Fruits et légumes de saison : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

lun. 16/02

mar. 17/02
MARDI GRAS

jeu. 19/02

ven. 20/02

Entrée

Betteraves bio



Oeuf dur



Carottes rapées

Céleri rémoulade



Plat

Steak haché de boeuf bio



Lasagnes ricotta épinards

Boulettes de veau



Aux olives
Riz pilaf bio



Batonnets de colin



Pommes crispy

Plat de substitution

Nugget's de blé

Blanquette de colin



Galette de soja

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Beignet aux pommes

Purée pomme banane



Fruit de saison HVE



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
 : Pêche Durable
 : Haute Valeur Environnementale
 : Certification environnementale niveau 2
 : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 23/02	mar. 24/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
Entrée	Potage de légumes bio 	Rosette	Salade verte bio 	Accras de morue
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio 	Rôti de porc LR Polenta	Haut de cuisse de poulet rôti Printanière de légumes 	Filet de colin à l'aneth Boulgour pilaf
Plat de substitution		Filet de colin Sauce vierge	Nugget's de poisson	Filet de poulet Au paprika
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Edam	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille 	Tarte normande	Yaourt aromatisé bio

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 : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée