

Déjeuner

lun. 29/01

mar. 30/01

jeu. 01/02

ven. 02/02  
**CHANDELEUR**

Entrée

Taboulé bio



Oeuf dur bio



Carottes râpées bio



Jus d'orange frais bio



Plat

Rôti de porc bio  
Flageolets fondants



Riz cantonnais s/jambon bio



Steak haché de boeuf bio



Sauce pizzaiolo bio



Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Steak de soja

Filet de colin



Sauce arlequin

Fromage

Brie bio à la coupe



Kiri bio



Yaourt nature bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Banane bio



Clémentine bio

Crêpe au sucre

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.  
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 
 : Certification environnementale niveau 2 
 : Origine France 
 : Région Ultra Périphérique 
 : Viandes de France 
 : Pêche Durable 
 : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 05/02

mar. 06/02

jeu. 08/02

ven. 09/02

Entrée

Salade verte bio  
 Croutons

Potage de légumes bio

Betteraves bio

Salade de lentilles bio

Plat

Boulettes d'agneau  
Semoule bio

Tortellini ricotta épinards bio  
  
Emmental rapé bio

Quenelles natures bio  
  
Sauce tomate bio  
  
Riz pilaf bio

Filet de colin meunière  
  
Courgettes sautées bio

Plat de substitution

Boulettes végétales

Fromage

Saint moret bio

Petit suisse sucré

Emmental bio à la coupe

Yaourt nature bio

Dessert

Purée pomme banane bio

Fruit de saison bio

Flan vanille caramel bio

Eclair au chocolat

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.  
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 : Fruits et légumes de saison : Indication Géographique Protégée : Pêche  
Durable

Déjeuner

lun. 12/02  
REPAS ASIATIQUE

mar. 13/02  
CARNAVAL

jeu. 15/02

ven. 16/02

Entrée

Mini nem

Carottes râpées bio



Mousse de foie bio



Crème de courgettes et basilic bio



Plat

Emincé de poulet au caramel  
Wok de légumes

Raviolis aux légumes bio



Jambon blanc LR



Petits pois bio



Batonnets de colin



Pommes vapeur bio



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce chinoise

Friand au fromage

Fromage

Petit suisse sucré



Le carré président bio



Saint paulin à la coupe bio



Chanteneige bio



Dessert

Ananas bio

Churros

Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



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.  
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



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Label Rouge



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 19/02

mar. 20/02

jeu. 22/02

ven. 23/02

Entrée

Salade verte bio



Oeuf dur bio



Pâté de foie bio



Bruschetta à l'emmental bio



Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Purée de pommes de terre bio



Lasagnes aux épinards bio



Blanquette de veau  
Riz aux petits légumes bio



Filet de colin



Sauce tomate  
Gnocchi à la romaine bio

Plat de substitution

Nugget's de blé

Blanquette de colin



Fromage

Camembert bio à la coupe



Yaourt nature bio



Cantal AOP



Mini cabrette bio



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison bio



Tarte aux pommes bio



Fruit de saison bio



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.  
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 : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée