

# Mois de Février 2021



<p><b>LUNDI 1</b> Sauté de dinde sce tomate et champignons 7 <b>Pommes de terre vapeurs BIO</b> Gouda BIO 7 Orange BIO</p>	<p><b>MARDI 2</b> <b>Vive les crêpes</b> Maïs, carottes et emmental BIO 10 +12 Filet de hoki pané 1+4 Brocolis sautés BIO Crêpe au chocolat 1 + 7 +3 +5+ 6 +8</p>	<p><b>MERCREDI 3</b> Veau marengo 1 Gnocchi de Pdt 1+7 Camembert 7 sur lit de salade verte BIO 10 + 12 Pomme BIO</p>	<p><b>JEUDI 4</b> <b>Menu végétarien</b> Velouté de potiron BIO maison 7 omelette au fromage BIO 3+7 Haricots verts sautés BIO 7 Semoule au lait 1 + 7</p>	<p><b>VENREDI 5</b> Salade verte BIO 10 + 12 Daube 1 Riz et râpé BIO 7 Poire BIO</p>
<p><b>LUNDI 8</b> <b>Menu tout BIO</b> Salade verte BIO 10 + 12 Tartiflette maison BIO 7 Kiwi BIO</p>	<p><b>MARDI 9</b> <b>Menu Alternatif</b> Potage Dubarry maison 7 Curry de pois chiche aux légumes BIO 7 Petits suisses BIO 7 Pomme BIO</p>	<p><b>MERCREDI 10</b> Haut de cuisse sce orientale semoule BIO 1 + 7 Petit suisse BIO Poire BIO</p>	<p><b>JEUDI 11</b> Lasagnes au saumon et épinards BIO 1 + 4 + 7 Yaourt citron BIO 7 Clémentine BIO</p>	<p><b>VENREDI 12</b> <b>Nouvel an chinois</b> Nems au poulet 6 Sauté de dinde au caramel 7 Riz cantonais maison 7 + 3 Salade de fruits exotiques</p>
<p><b>LUNDI 15</b> Salade de pâtes tricolores 1 + 10 + 12 Filet de flétan B &amp; C 4 + 7 Choux romanesco sauté BIO 7 Tarte au chocolat 1 + 3 + 5 + 6 + 7 + 8</p>	<p><b>MARDI 16</b> Blanquette de veau 1 + 7 Blé 1 + 7 Cantal BIO 7 Pomme BIO</p>	<p><b>MERCREDI 17</b> Friand au fromage 1 + 3 + 7 Epaule d'agneau 7 Duo d'haricots sautés BIO 7 Banane BIO</p>	<p><b>JEUDI 18</b> <b>Menu végétarien</b> Salade verte et betterave crue râpée BIO 10 + 12 Flan de chou fleur BIO 1 + 3 + 7 Beignet de carnaval</p>	<p><b>VENREDI 19</b> Encornets à l'armoricaine 1 + 4 + 7 pâtes et fromage râpée BIO 1 + 7 Orange BIO</p>
<b>Vacances d'hiver</b>				
<p><b>LUNDI 22</b> Rôti de dindonneau Petits pois à la française 7 Yaourt vanille BIO 7 Poire BIO</p>	<p><b>MARDI 23</b> Filet de colin B &amp; C 4 + 7 Brocolis sautés BIO 7 Tome de chèvre BIO 7 Gateau au yaourt 1 + 3 + 7</p>	<p><b>MERCREDI 24</b> <b>Menu alternatif</b> Couscous végétarien maison BIO et semoule BIO 1 + 7 Petits suisses BIO 7 Clémentine BIO</p>	<p><b>JEUDI 25</b> Hachis parmentier maison 7 Camembert BIO 7 Pomme BIO</p>	<p><b>VENREDI 26</b> Potage Alexandra maison Rôti de porc BBC7 Riz et rapée BIO 7 Fruit BIO</p>



**Informations :**

**Produits Biologiques**

- Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande origine France
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur

Tous nos potages et veloutés sont fait maison

Pain BIO tous les jours

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison

**Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces :** 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

**La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)**

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)

