

Déjeuner

lun. 02/02
CHANDELEUR

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

Entrée

Salade coleslaw

Galantine de volaille

Rillettes de thon

Betteraves bio



Soupe de poisson

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 nature bio



Sauce tomate
Riz pilaf bio



Filet de colin meunière



Courgettes sautées bio



Accompagnement 2

Carottes jeunes

Salade verte mélangée bio



Haricots verts bio



Pommes campagnardes

Fromage

Gouda bio à la coupe



Bleu d'Auvergne



Saint Paulin à la coupe



Le carré président bio



Edam bio à la coupe



Dessert

Crêpe au sucre
Topping chocolat

Banane



Semoule au lait



Crème dessert caramel à
trancher

Salade de fruits 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

Déjeuner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02 MENU DU SUD OUEST	ven. 13/02
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes 	Mousse de canard	Céleri à la hongroise
Plat	Emincé de volaille LR Sauce normande Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes bio 	Boudin noir Purée de légumes 	Cassoulet Haricots blancs	Parmentier de Colin
Accompagnement 2	Riz pilaf	Salade verte mélangée 	Julienne de légumes 	Carottes fondantes 	Salade verte mélangée
Fromage	Cantal à la coupe 	Mimolette à la coupe	Camembert bio à la coupe 	Tomme blanche à la coupe 	Emmental bio à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Yaourt aromatisé 	Gâteau basque	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.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique









: Certification environnementale niveau 2



: MSC

Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 16/02	mar. 17/02 MARDI GRAS	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02
Entrée	Betteraves bio  	Oeuf dur bio  	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade 
Plat	Steak haché de boeuf bio   Sauce au poivre Ebly bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde  Haricots verts 	Boulettes de veau  Aux olives Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Fondue de poireaux 
Accompagnement 2	Brocolis sautés bio 	Salade verte mélangée 	Semoule	Brunoise de légumes	Pommes crispy
Fromage	Bûche du pilat à la coupe 	Saint Paulin à la coupe 	Coulommiers bio à la coupe  	Tomme noire à la coupe 	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Crème dessert vanille bio  	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé bio  	Salade de fruits de saison	Tarte normande

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



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
Entrée	Velouté de légumes bio 	Rosette	Salade de chou blanc 	Salade verte mélangée Croutons	Acras de morue
Plat	Omelette nature Petits pois bio 	Sauce carbonara Coquillettes	Rôti de porc LR Polenta bio 	Cuisse de poulet Printanière de légumes 	Filet de colin Sauce à l'aneth Boulgour pilaf
Accompagnement 2	Chou fleur 	Salade verte mélangée bio 	Courgettes sautées	Pommes vapeur 	Haricots beurre
Fromage	Brie bio à la coupe 	Emmental bio à la coupe 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio à la coupe 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Fruit de saison bio 	Gâteau anniversaire	Banane 	Paris Brest

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