

## Déjeuner

lun. 02/02  
CHANDELEUR

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

### Entrée

Salade coleslaw

Salade mexicaine

Rillettes de thon

Betteraves bio

Salade de pois chiches



### Plat

Saucisse de Toulouse label rouge

Raviolis au bœuf  
Sauce normande

Paupiette de veau  
Sauce dijonnaise  
Purée de pommes de terre aux deux  
moutardes

Quenelles nature bio

Filet de colin meunière



Sauce tomate  
Riz pilaf bio

Courgettes sautées bio



### Accompagnement 2

Carottes jeunes

Julienne de légumes

Haricots verts

Epinards branches à la crème

Pommes campagnardes



### Fromage

Gouda bio

Fourme d'Ambert

Saint Paulin bio

Camembert bio

Edam bio



### Dessert

Crêpe au sucre

Banane

Semoule au lait

Flan bio au caramel

Fruit de saison bio



## Dîner

lun. 02/02

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

### Potage

Crème de céleri

Crème de volaille

Crème de potiron

Potage de haricots verts

Soupe de poisson

### Fromage

Rondelé nature

Petit moulé ail et fines herbes

Six de savoie

Saint bricet

Chantaillou



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



: Pêche Durable

## Déjeuner

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

## Dîner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Saint moret 

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: 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
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Oeuf dur bio  	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade 
<b>Plat</b>	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 
<b>Accompagnement 2</b>	Brocolis sautés bio 	Endives braisées	Semoule	Brunoise de légumes	Pommes crispy
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille bio  	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison HVE 	Petits suisses aromatisés 




























## Dîner

	lun. 16/02	mar. 17/02	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet 	Vache qui rit 







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  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
<b>Entrée</b>	Taboulé	Rosette	Salade de chou blanc 	Salade verte mélangée 	Acras de morue
<b>Plat</b>	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
<b>Accompagnement 2</b>	Chou fleur 	Brocolis sautés	Courgettes sautées	Pommes vapeur 	Haricots beurre 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot bio  	Fruit de saison bio 	Flan vanille nappé caramel	Banane 	Yaourt aromatisé bio  

## Dîner

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
<b>Potage</b>	Potage de légumes	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 

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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Label Rouge



: Viandes de France



: Région Ultra Périphérique



: Pêche

Durable  : Appellation d'Origine Protégée