

Déjeuner

	lun. 03/02	mar. 04/02	mer. 05/02	jeu. 06/02	ven. 07/02	sam. 08/02	dim. 09/02
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Friand au fromage	Rillettes de thon	Betteraves bio	Salade de pois chiches bio	Pâté en croûte & cornichon	Terrine mosaïque de légumes
<b>Plat</b>	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortellini au boeuf	Rôti de dinde Lentilles cuisinées 	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio	Paupiette de lapin Aux olives Poêlée paysanne	Rôti de boeuf Pommes noisettes
<b>Fromage</b>	Gouda bio 	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache qui rit bio 	Saint nectaire
<b>Dessert</b>	Compote pomme banane	Fruit de saison bio	Semoule au lait	Flan bio au caramel 	Fruit de saison HVE	Mousse au café	Tarte au citron

Dîner

	lun. 03/02	mar. 04/02	mer. 05/02	jeu. 06/02	ven. 07/02	sam. 08/02	dim. 09/02
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Fromage</b>	Rondelé nature	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	Chantailou	Kiri	Mini cabrette
<b>Dessert</b>	Yaourt panier de yoplait Biscuit	Flan au chocolat Biscuit	Pruneaux au sirop Biscuit	Fruit de saison Biscuit	Compote pomme framboise Biscuit	Fromage blanc nature Biscuit	Fruit de saison Biscuit

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 : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02	sam. 15/02	dim. 16/02
<b>Entrée</b>	Croisillon aux champignons	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
<b>Plat</b>	Emincé de poulet au caramel Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes bio	Boudin noir Purée de légumes CE2	Paleron braisé façon potée Chou vert	Parmentier de poisson	Escalope de poulet panée Spaghettis Sauce au pistou	Feuilleté de poisson au beurre blanc Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio	Tomme noire	Saint Paulin bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE	Crème dessert chocolat bio	Yaourt aromatisé bio	Liégeois café	Banane	Fruit de saison bio	Chou à la crème vanille

Dîner

	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02	sam. 15/02	dim. 16/02
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage crème de veau	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Six de savoie	Chantailou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret	Rondelé au bleu	Croq'lait
<b>Dessert</b>	Cocktail de fruits Biscuit	Petits suisses naturels Biscuit	Fruit de saison Biscuit	Compote pomme banane Biscuit	Fromage blanc aromatisé Biscuit	Dany chocolat Biscuit	Fruit de saison Biscuit

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.

: Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Région  
Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02	sam. 22/02	dim. 23/02
<b>Entrée</b>	Betteraves bio 	Oeuf dur bio 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile	Salade de mâche 
<b>Plat</b>	Steak haché de boeuf bio Sauce au poivre Ebly bio 	Lasagnes aux épinards et ricotta	Cordon bleu de dinde Haricots verts bio 	Blanquette de veau Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson et citron Fondue d'épinards 	Cassolette de foies de volaille Pommes rosties	Cervelas Obernois Chou de choucroute
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille bio 	Banane 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio 	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02	sam. 22/02	dim. 23/02
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	Fruit de saison Biscuit 	Mousse au citron Biscuit	Fruit de saison Biscuit 	Fromage blanc nature Crème de marrons Biscuit 	Cocktail de fruits Biscuit	Crème dessert chocolat Biscuit 	Fruit de saison Biscuit 

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 : Viandes de France : Origine France : Région Ultra Périphérique : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 24/02

mar. 25/02

mer. 26/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

sam. 01/03

dim. 02/03  
FETE DES GRANDS MERES

Entrée

Taboulé

Croutons  
Salade verte mélangée

Chou blanc vinaigrette

Cervelas

Acras de morue

Jambon cru

Mousse de canard

Plat

Omelette à l'espagnole  
Petits pois à la française bio

Sauce carbonara  
Coquillettes bio

Rôti de porc  
Polenta bio

Cuisse de poulet  
Printanière de légumes

Thon à la catalane  
Riz pilaf bio

Capoun (chou farci)  
Sauce tomate  
Semoule

Daube de bœuf provençale  
Gnocchi de pommes de terre

Fromage

Brie

Emmental bio

Rondelé nature bio

Edam bio

Saint nectaire

Tomme noire

Cantal

Dessert

Compote pomme abricot bio

Fruit de saison bio

Flan bio au caramel

Banane

Yaourt aromatisé bio

Fruit de saison HVE

Mille-feuilles

Dîner

lun. 24/02

mar. 25/02

mer. 26/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

sam. 01/03

dim. 02/03

Potage

Crème de brocolis

Velouté de tomates

Velouté clamart

Soupe à l'oignon

Potage brunoise de légumes

Potage cultivateur

Velouté de légumes

Fromage

Saint moret

Carré frais

Cantadou

Chanteneige

Samos

Tartare nature

Le petit carré fondant

Dessert

Fruit de saison  
Biscuit

Crème dessert vanille  
Biscuit

Fruit de saison  
Biscuit

Fromage blanc nature  
Crème de marrons  
Biscuit

Cocktail de fruits  
Biscuit

Mousse au citron  
Biscuit

Fruit de saison  
Biscuit

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 : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison