

LUNDI 05/02

- Carottes des champs
- Potage aux légumes
- Salade verte au gruyère
- Pâté de lapin
- Gratin de panais au Comté et noisettes
- Filet de canard aux pêches
- Saucisses de veau bio
- Purée mousseline
- Haricots verts
- Yaourt à boire
- Yaourt au bifidus vanille
- Fromage tartare ail et fines herbes
- Fromage la vache qui rit
- Sainte Maure
- Yaourt nature sucre
- Yaourt gourmand (divers parfums)
- Crème dessert
- Crêpe sucrée
- Fruits de saison

MARDI 06/02

- Salade verte César
- Concombres bulgares
- Coquille de surimi
- Salade mikado
- Cabillaud beurre de câpre
- Escalope de dinde sauce estragon
- Tortilla
- Pennes
- Brocolis
- Yaourt nature sucré bio
- Yaourt velouté aux fruits
- Yaourt nature brebis
- Saint Paulin bio
- Bûchette de chèvre
- Cantal
- Cocktail de fruits au sirop
- Flan pâtissier
- Riz au lait nappé caramel
- Fruits de saison

MERCREDI 07/02

- Salade verte au maïs bio
- Salade piémontaise
- Céleri rémoulade
- Pave de bœuf aux cèpes
- Croque fromage-blé
- Frites
- Caponata
- Yaourt nature sucre
- Gouda
- Fromage brie
- Saint Nectaire
- Liégeois aux fruits
- Pudding
- Fruits de saison

JEUDI 08/02

Pains au maïs

- Houmous de betteraves
- Salade canadienne
- Œuf dur bicolore
- Feuilleté au poulet
- Merguez
- Tajine d'agneau aux fruits secs
- Falafel
- Légumes couscous
- Semoule couscous parfumée
- Fromage blanc vanille
- Yaourt nature sucré bio
- Leerdammer
- Chanteneige bio
- Tomme noire
- Saint Nectaire
- Île flottante
- Compote pomme-banane
- Fruits de saison
- Gaufre Chantilly

VENDREDI 09/02

- Salade verte à la feta
- Saucisson sec
- Sardines à l'huile
- Chou aux noix
- Wings de poulet
- Rôti de porc bio au chorizo
- Fish and chips
- Petits pois aux oignons
- Poêlée aux asperges
- Fromage blanc sucré
- Mini caprice
- Saint Agur
- Pont Lévêque
- Yaourt aromatisé (divers parfums)
- Petits suisses nature sucre
- Crème catalane
- Tarte tatin
- Mousse chocolat noir
- Fruits de saison

Menu conseillé

Bio

Fait Maison

Arachides

Crustacés

Poissons

Œufs

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni

LUNDI 05/02	MARDI 06/02	MERCREDI 07/02	JEUDI 08/02	VENDREDI 09/02
Potage vermicelle	Velouté de tomate	Potage tourangeau	Velouté de légumes	Potage aux carottes
Côte de porc sauce charcutière	Cuisse de poulet rôti	Filet de truite aux amandes	Côte de veau à la crème	Lasagnes bolognaise
Dos de colin sauce dieppoise	Quiche aux poireaux	Bœuf bourguignon bio	Nuggets de blé	Salade verte, accompagnement
Poêlée de légumes grillés	Poêlée lyonnaise	Spicy potatoes	Lentilles vertes bio	Comté
Riz pilaf	Salade verte, accompagnement	Cotes de blettes	Poêlée de légumes bio	Crème caramel au beurre salé
Babybel	Emmental bio	Yaourt au soja	Fjord nature	Fruits de saison
Tarte aux pommes bio	Ananas au sirop	Compote de poire	Fruits de saison	Fruits de saison
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Riz au lait	



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri