

Déjeuner

	lun. 30/01	mar. 31/01	mer. 01/02	jeu. 02/02	ven. 03/02
Entrée	Carottes râpées	Accras de morue	Salade verte bio 	Betteraves bio 	Taboulé
Plat	Haricots rouges façon chili Riz bio 	Sauté de Volaille Sauce curry Brocolis sautés bio 	Lasagnes 	Rôti de porc bio Petits pois bio 	Batonnets de colin Courgettes sautées
Plat de substitution		Filet de colin Sauce curry	Lasagnes chèvre épinards	Omelette au fromage	Nugget's de filet de poulet
Fromage	Brie bio à la coupe 	Bûchette de chèvre à la coupe	Yaourt nature bio 	Mimolette	Rondelé nature bio
Dessert	Fruit de saison HVE 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crêpe au sucre	Compote pomme abricot bio

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner

	lun. 06/02	mar. 07/02	mer. 08/02	jeu. 09/02	ven. 10/02
Entrée	Potage de légumes bio 	Salade verte bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur bio 	Macédoine de légumes
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Haricots verts bio persillés 	Boulettes de veau au jus Penne Emmental rapé	Saucisses knack Lentilles cuisinées 	Couscous végétarien	Filet de colin Sauce vierge Riz pilaf bio
Plat de substitution	Nugget's de blé	Filet de colin Sauce tomate	Pané de blé	Filet de poulet Au paprika	
Fromage	Kiri bio 	Cantal AOP 	Saint Paulin bio 	Emmental à la coupe	Le carré Président
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison 	Compote de poire	Gâteau anniversaire	Crème dessert chocolat

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2

: Indication Géographique Protégée : Viandes de France



Déjeuner

	lun. 13/02	mar. 14/02	mer. 15/02	jeu. 16/02	ven. 17/02
Entrée	Salade d'ébly bio 	Melon d'hiver	Rillettes de thon	Saucisson	Carottes râpées
Plat	Omelette bio aux fines herbes Épinards branche bio à la crème 	Cappelletti au boeuf Sauce tomate	Cuisse de poulet Pommes crispy	Rôti de boeuf Petits pois bio 	Parmentier de Colin
Plat de substitution		Tortellinis ricotta épinards	Filet de colin meunière 	Croque fromage	Hachis parmentier végétal aux lentilles
Fromage	Yaourt nature bio 	Saint moret 	Camembert bio 	Cantal AOP 	Mini cabrette
Dessert	Fruit de saison HVE 	Compote de pomme 	Fruit de saison bio 	Ile flottante	Fromage blanc nature Crème de marrons

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

	lun. 20/02	mar. 21/02	mer. 22/02	jeu. 23/02	ven. 24/02
Entrée	Potage rouge	Betteraves bio 	Céleri rémoulade	Salade verte bio 	Crêpe tomate mozzarella
Plat	Rôti de dinde Carottes bio 	Quenelles natures bio Sauce mornay Riz pilaf bio 	Sauce carbonara Spaghettis bio Emmental rapé	Hachis parmentier 	Pépites de colin en beignet Poêlée printanière bio
Plat de substitution	Filet de colin Sauce crème		Sauce catalane	Hachis parmentier végétal aux lentilles	Aiguillettes de blé et carottes
Fromage	Petite tomme bio 	Petit suisse 	Coulommiers à la coupe 	Chanteneige bio 	Cœur de bleu
Dessert	Gaufre liégeoise	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé Petits beurre	Compote pomme banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

