

FEVRIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 3/2	MARDI 4/2	MERCREDI 5/2	JEUDI 6/2	VENDREDI 7/2	SAMEDI 8/2	DIMANCHE 9/2
Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Saucisson sec* et cornichon	Velouté de potimarron	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Terrine aux trois poissons* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Crêpe aux champignons*	Céleri rémoulade
Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small>	Sauté de veau au citron et olives	Aile de raie aux câpres	★ PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate	Sauté de dinde sauce crème	Crêpinette de porc sauce tomate	Sauté d'agneau au curry
Pommes boulangères	Haricots verts persillés	Riz BIO pilaf		Purée de butternut	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Semoule BIO
Cantal AOP	Fromage brique croûte noire	Coulommiers	Emmental	Carré de l'Est	Mimolette	Bûche des Dômes
Mirabelles au sirop léger et biscuit	Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 3/2	MARDI 4/2	MERCREDI 5/2	JEUDI 6/2	VENDREDI 7/2	SAMEDI 8/2	DIMANCHE 9/2
Salade de rollmops aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Potage maison	Salade de lentilles BIO aux lardons	Potage maison	Galantine aux olives*
Mousse au café	Compote et biscuit	Liégeois au café	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Compote et biscuit	Crème dessert à la vanille

DEJEUNER						
LUNDI 10/2	MARDI 11/2	MERCREDI 12/2	JEUDI 13/2	VENDREDI 14/2	SAMEDI 15/2	DIMANCHE 16/2
Asperges à la vinaigrette	Segments de pomelos* et sucre	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Chou rouge au lard	Macédoine au thon	Radis et beurre
★ PLAT 2 EN 1 Cassoulet	Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small> Pommes de terre vapeur persillées	Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de chou-fleur	Flan savoyard au Reblochon de Savoie AOP maison Salade d'endives	Cœur de merlu sauce ciboulette Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Paupiette de veau* sauce napolitaine Purée de carottes et céleri	Cuisse de canette à l'orange Pommes Dauphines
Munster AOP	Camembert	Edam	Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Compote et biscuit	Douceur au café	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Mille-feuilles	Crème dessert au praliné
DINER						
LUNDI 10/2	MARDI 11/2	MERCREDI 12/2	JEUDI 13/2	VENDREDI 14/2	SAMEDI 15/2	DIMANCHE 16/2
Potage maison	Andouille* et beurre	Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Potage maison
Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Ile flottante	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
 La viande de veau est française
 La viande d'agneau est française ou UE
 Toutes les volailles sont françaises
 Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



FEVRIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 17/2	MARDI 18/2	MERCREDI 19/2	JEUDI 20/2	VENDREDI 21/2	SAMEDI 22/2	DIMANCHE 23/2
Carottes râpées citronnette	Terrine océane au saumon* et son citron	Pâté de campagne supérieur* et cornichon	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Segments de pomelos* et sucre	Chou blanc aux raisins secs	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Couscous <small>A la semoule BIO</small>	Boudin noir aux oignons Purée de pommes de terre	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Fondue de poireaux	Fondant de bœuf à la niçoise <small>(vbf) (Joue de bœuf)</small>	Normandin de veau sauce forestière Polenta crémeuse	★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette Salade verte	Cuisse de lapin en blanquette Carottes et navets persillés
Emmental	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Camembert	Bûche des Dômes	Gouda	Chèvre
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Riz au lait maison	Fruit de saison	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 17/2	MARDI 18/2	MERCREDI 19/2	JEUDI 20/2	VENDREDI 21/2	SAMEDI 22/2	DIMANCHE 23/2
Potage maison	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Potage maison	Salade finlandaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Potage maison	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Potage maison
Crème dessert au café	Fromage blanc aux fruits	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Crème renversée

DEJEUNER						
LUNDI 24/2	MARDI 25/2	MERCREDI 26/2	JEUDI 27/2	VENDREDI 28/2	SAMEDI 29/02	DIMANCHE 1/3
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>	Radis et beurre	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Segments de pomelos* et sucre
Rôti de veau sauce crème Petits pois à la française	PLAT 2 EN 1 Parmentier de canard Salade verte	Quiche aux oignons maison Salade de mâche	Omelette* aux herbes Purée de courgettes	Dos de colin-lieu sauce ensoleillée Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Goulash hongrois <small>(vbf)</small> Semoule BIO
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Saint Paulin	Faisselle	Montboissier	Carré de l'Est	Comté AOP
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Fruit de saison	Liégeois au café	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Mousse au chocolat	Paris-Brest
DINER						
LUNDI 24/2	MARDI 25/2	MERCREDI 26/2	JEUDI 27/2	VENDREDI 28/2	SAMEDI 29/02	DIMANCHE 1/3
Potage maison	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Potage maison	Maquereau à la moutarde*	Potage maison	Rillettes pur porc* et cornichon	Potage maison
Mousse au citron	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Compote et biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★

