

FEVRIER 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 4/2	MARDI 5/2	MERCREDI 6/2	JEUDI 7/2	VENDREDI 8/2	SAMEDI 9/2	DIMANCHE 10/2
Maquereau à la moutarde	Chou blanc râpé à l'ananas	Carottes râpées citronnette	Salade d'endives à la vinaigrette	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	CHANDELEUR Salade de lentilles à la vinaigrette	Champignons à la grecque
Boulettes d'agneau sauce provençale	Langue de bœuf sauce piquante (vbf)	Filet de limande meunière* et son citron	PLAT 2 EN 1 Chili con carne (vbf)	Blanquette de veau à l'ancienne	Rôti de dinde sauce mère	Fondant de porc aux pruneaux
Carottes Vichy	Purée de pommes de terre	Fondue de poireaux		Riz BIO pilaf	Purée de butternut	Semoule BIO
Saint Paulin	Coulommiers	Bûche des Dômes	Munster AOP	Chèvre	Brie	Comté AOP
Fruit de saison	Petit pot de crème à la vanille maison	Tartelette aux fruits	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Crêpe artisanale et confiture	Mousse au marron
DINER						
LUNDI 4/2	MARDI 5/2	MERCREDI 6/2	JEUDI 7/2	VENDREDI 8/2	SAMEDI 9/2	DIMANCHE 10/2
Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Pâté de lapin et cornichon*	Potage maison	Salade de penne BIO à la romana <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Potage maison	Salade californienne <small>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</small>
Crème dessert caramel	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Liégeois au café	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote et son 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



FEVRIER 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 11/2	MARDI 12/2	MERCREDI 13/2	JEUDI 14/2	VENDREDI 15/2	SAMEDI 16/2	DIMANCHE 17/2
Salade des îles <small>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Betterave à la vinaigrette	Saucisson sec et cornichon*	Radis beurre	Tomate persillée à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Poireaux à la vinaigrette
Cuisse de poulet façon grand-mère	Dos de colin-lieu sauce champignons	Rôti de veau sauce crème	Quiche aux trois fromages maison	PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Saucisse fumée supérieure	Daube de bœuf (vbf)
Crèmeux de haricots verts	Polenta crémeuse	Petits pois à la française	Salade d'endives	Salade verte	Chou vert braisé	Pommes de terre vapeur persillées
Emmental	Camembert	Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOC	Fromage blanc nature BIO	Chèvre	Cantal AOC
Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème dessert praliné
DINER						
LUNDI 11/2	MARDI 12/2	MERCREDI 13/2	JEUDI 14/2	VENDREDI 15/2	SAMEDI 16/2	DIMANCHE 17/2
Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise*	Potage maison	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	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, riz et haricots)</small>	Potage maison
Crème renversée	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Ile flottante	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 2019

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

DEJEUNER

LUNDI 18/2	MARDI 19/2	MERCREDI 20/2	JEUDI 21/2	VENDREDI 22/2	SAMEDI 23/2	DIMANCHE 24/2
Carottes râpées à la vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Salade dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</small>	Concombre à l'estragon	Pizza au fromage*	Taboulé libanais <small>(Boulgour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</small>	Segments de pomelos* et sucre
PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara	Rôti de dinde sauce basquaise Semoule BIO	Coeur de merlu sauce dieppoise Poêlée de champignons	Andouillette* <small>Dosette moutarde</small> Pommes de terre rissolées aux herbes	Sauté d'agneau à l'indienne Haricots verts persillés	Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf) Jardinière fraîche de légumes	Cuisse de lapin sauce chasseur Pâtes BIO penne et emmental râpé
Brie	Mimolette	Saint Paulin	Munster AOC	Bûche des Dômes	Coulommiers	Comté AOC
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Gourmandise chocolat	Fruit de saison	Riz au lait maison	Mousse au chocolat	Eclair au café

DINER

LUNDI 18/2	MARDI 19/2	MERCREDI 20/2	JEUDI 21/2	VENDREDI 22/2	SAMEDI 23/2	DIMANCHE 24/2
Salade chinoise <small>(Riz thaï parfumé Soja, carottes fraîches, vinaigrette, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise*	Potage maison	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Potage maison	Salade finlandaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>
Crème dessert café	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison	Compote et son biscuit	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 2019

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

DEJEUNER

LUNDI 25/2	MARDI 26/2	MERCREDI 27/2	JEUDI 28/2	VENDREDI 1/3	SAMEDI 2/3	DIMANCHE 3/3
Chou rouge à la vinaigrette	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risotto BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Rillettes pur porc et cornichon*	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Champignons à la grecque	Salade de riz niçoise <small>(Riz thaï parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Céleri rémoulade
Sauté de veau citron olives Semoule BIO	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon	Quiche aux poireaux maison Salade de mâche	Carbonade flammande (vbf) Pommes de terre vapeur persillées	Saumon sauce beurre blanc Pâtes BIO penne et emmental râpé	Cuisse de canette sauce cassis Poêlée méridionale maison <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)</small>	Rôti de veau sauce poivre Pommes boulangères
Fromage laits mélangés <small>(vache et chèvre)</small>	Emmental	Yaourt nature BIO	Pont l'Evêque AOC	Fromage brique croûte noire	Saint Nectaire AOP	Cantal AOC
Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Abricots au sirop et biscuit	Petits suisses fruités	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné

DINER

LUNDI 25/2	MARDI 26/2	MERCREDI 27/2	JEUDI 28/2	VENDREDI 1/3	SAMEDI 2/3	DIMANCHE 3/3
Potage maison	Coleslaw <small>(carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</small>	Potage maison	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de coco, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, riz et haricots)</small>	Potage maison	Charcuterie du jour*	Potage maison
Crème dessert chocolat	Compote et son biscuit	Liégeois au café	Fruit de saison	Petit pot de crème au chocolat maison	Flan gélifié nappé caramel	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

