

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
Avocat mayonnaise	Chou blanc râpé à l'ananas	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Salade d'endives Dosette de vinaigrette	Potage persil	CHANDELEUR Salade de lentilles à la vinaigrette	Courgettes râpées au basilic
Boulettes d'agneau sauce provençale	Langue de bœuf sauce piquante (vbf)	Cuisse de lapin sauce forestières	PLAT 2 EN 1 Chili con carne (vbf)	Dos de cabillaud sauce estragon	Rôti de dinde sauce madère	Fondant de porc aux pruneaux
Carottes Vichy	Purée de pommes de terre	Fondue de poireaux		Riz BIO pilaf	Purée de butternut	Semoule BIO
Petits suisses natures	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Gouda sans sel	Yaourt nature
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
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Crème dessert caramel	Fruit de saison	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>	Avocat à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Radis beurre	Tomate persillée à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Poireaux à la vinaigrette
Cuisse de poulet façon grand-mère	Steak haché sauce poivre (vbf)	Rôti de veau sauce crème	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Sauté de veau à la catalane	Daube de bœuf (vbf)
Crèmeux de haricots verts	Polenta crémeuse	Petits pois à la française	Riz aux petits légumes		Chou vert braisé	Pommes de terre vapeur persillées
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel
Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère
DINER						
LUNDI 11/2	MARDI 12/2	MERCREDI 13/2	JEUDI 14/2	VENDREDI 15/2	SAMEDI 16/2	DIMANCHE 17/2
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Crème renversée	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Semoule au lait maison	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 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	Potage poireaux pommes de terre	Œuf dur à la mayonnaise*	Concombre à l'estragon	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé libanais <small>(Boulogour, 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
Steak haché sauce échalote (vbf)	Rôti de dinde sauce basquaise	Cœur de merlu sauce dieppoise	Rôti de veau à la provençale	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf)	Cuisse de lapin sauce chasseur
Purée de céleri	Semoule BIO	Poêlée de champignons	Frites au four*	Haricots verts persillés	Jardinière fraîche de légumes	Pâtes BIO penne
Faisselle	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Edam sans sel	Faisselle	Petits suisses naturels
Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	Gourmandise chocolat	Fruit de saison	Riz au lait maison	Eclair au café	Crème dessert caramel
DINER						
LUNDI 18/2	MARDI 19/2	MERCREDI 20/2	JEUDI 21/2	VENDREDI 22/2	SAMEDI 23/2	DIMANCHE 24/2
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Ananas au sirop	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>	Crème de brocolis	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Champignons à la grecque	Radis beurre	Céleri rémoulade
Sauté de veau citron olives	Steak haché (vbf)	Fricassée de poulet sauce crème d'ail	Carbonade flammande (vbf)	Saumon sauce beurre blanc	Cuisse de canette sauce cassis	Rôti de veau sauce poivre
Semoule BIO	Haricots verts persillés	Petits pois à la française	Pommes de terre vapeur persillées	Pâtes BIO penne	Poêlée méridionale maison <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)</small>	Pommes boulangères
Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petits suisses naturels	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Abricots au sirop	Petits suisses fruités	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier
DINER						
LUNDI 25/2	MARDI 26/2	MERCREDI 27/2	JEUDI 28/2	VENDREDI 1/3	SAMEDI 2/3	DIMANCHE 3/3
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Crème dessert chocolat	Compote et son biscuit	Liégeois au café	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Flan gélatifié 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

