

Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Céleri rémoulade Chipolatas <i>Sans porc : saucisses de dinde</i> Purée de patates douces Bleu à la coupe Fruit de saison	Nouvel An Chinois Salade verte Nems de poulet Riz cantonais Yaourt fermier noix de coco Biscuit Palmier	Salade de blé andalouse Omelette Choux fleur à la crème Crêpe bretonne Confiture	Pizza Pot au feu et ses légumes Domalaite Compote	Endives vinaigrette Filet de colin sauce paprika Tortis Rouy à la coupe Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise MAISON Gouda Crème dessert au chocolat	Mais-thon Cordon bleu de dinde Poêlée hivernale Kiri Fruit de saison	Mélange Harmonie (Scarole, chou rouge, maïs) Bœuf bourguignon Polenta crémeuse Camembert à la coupe Compote	Betteraves vinaigrette Jambon blanc <i>Sans porc : jambon de dinde</i> Potiron mornay Chantailou Tarte à la crème de marron	Kouki Curry de pois chiche Semoule Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 18 au 22 Vacances Zone B et A	Pâté de campagne <i>Sans porc : pâté de volaille</i> Poulet rôti Epinards à la crème Saint Paulin Chou à la vanille	Salade verte et dés de gouda Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisette Petits suisses aromatisés	Macédoine mayonnaise Blanquette de colin Riz aux carottes Rouy à la coupe Fruit de saison	Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs) Cappelletis au fromage à la crème Brie à la coupe Liégeois au chocolat	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Purée de céleris Boursin Fruit de saison
Du 25 février au 01 Mars Vacances Zone A et C	Batavia et dés de brebis Tartiflette au Reblochon <i>Sans porc : Tartiflette de dinde</i> Compote	Friand au fromage Galette de soja Carottes à l'huile d'olive Crème anglaise Madeleine	Salade de haricots blancs et ses légumes Alouette de bœuf au jus Purée de potiron Chaurce à la coupe Fruit de saison	Radis râpés Rôti de veau sauce moutarde Macaronis Edam Fromage blanc sucré	Coleslaw vinaigrette Colombo de colin Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Flan chocolat

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km), (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Février les légumes et fruits de saison sont :

Le céleri

La betterave

La poire

Nous fêterons :

Le Nouvel An chinois