

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 Janvier Au 02 Février	Rosette - beurre Pâté de campagne Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Saint Paulin	Carottes râpées Pennes BIO au blé complet à la bolognaise de lentilles Fromage Laitage	Salade d'endives et dés d'emmental Chou chinois et dés d'emmental Tranche de bœuf braisé aux oignons Riz de Camargue	Potage de légumes Dos de colin sauce normande Crêpe Bretonne
	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Compotes au choix	Couppelle de pâte à tartiner
Du 05 au 09	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs) Chipolatas grillées Frites Edam Tartare Liégeois au chocolat	Pizza au fromage Poulet rôti Haricots beurres Vache picon Port Salut	Salade de blé Salade de haricots blancs Steak haché aux herbes Beignets de chou fleur Bleu à la coupe Saint Morêt	Salade verte Radis émincé Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur Pont l'évêque à la coupe Camembert Yaourt sucré Yaourt aromatisé
	Crème dessert au chocolat	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Du 12 au 16 Vacances zone A	Salade de lentilles Boulettes de boeuf sauce champignons Carottes vichy	Salade de haricots verts Cœur de palmier 10% Bœuf aux olives Macaronis Emmental à la coupe	Salade verte et dés de brebis Endives et dés de brebis Tartiflette au reblochon	REPAS CHINOIS Le cocktail des enfants (jus multifruit) Nems au poulet Riz cantonnais Salade de fruits (goyave, papaye, ananas et jus de raisin)
	Fromage Fruit de saison	Boursin Donut's	Flan au chocolat Flan au caramel	Petite barre au sésame façon nougat chinois
Du 19 au 23 Vacances zone C et A	Pamplemousse Coleslaw Jambon blanc Purée Camembert à la coupe Petit Louis tartine Crème dessert à la vanille Liégeois à la vanille	Tapenade verte sur toast Tapenade noire sur toast Nuggets de blé Poelée hivernale Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Accras de morue Rôti de veau Potiron en béchamel Gouda Croc'lait	Salade Hollandaise (batavia, chou blanc, carottes, céleri rave) Salade carnaval (carottes, chou blanc, poivrons, maïs, radis) Tagliatelles au saumon Crème anglaise Crème renversée
		Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Biscuit
Du 26 Février au 02 Mars Vacances zone C et B				

En Février, les légumes de saison sont

L'endive

La betterave

Nous fêterons ...

La chandeleur

Le nouvel An chinois

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)