

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février,  
les légumes de  
saison sont



L'endive



La betterave

Nous fêterons ...

La chandeleur



Le nouvel An chinois



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 29/01 Au 02/02	Rosette - beurre (sans porc : pâte de volaille) Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> <b>Pennes blé complet</b> à la bolognaise de lentilles <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	Taboulé Cordon bleu Brocolis en béchamel Rouy à la coupe Fruit de saison	Salade d'endives et dés d'emmental Tranche de bœuf braisé aux oignons <b>Riz de Camargue</b> Compote	Potage de légumes Dos de colin sauce normande Purée de carottes <b>Crêpe Bretonne</b> Coupelle de pâte à tartiner
Du 05 Au 09	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Chipolatas grillées (sans porc : saucisses de volaille) Frites Edam <b>Crème dessert au chocolat</b>	Pizza au fromage <b>Poulet rôti</b> Haricots beurres Vache picon Fruit de saison	Carottes râpées Veau marengo Riz créole <b>Crêpe Bretonne</b> Coupelle de pâte à tartiner	Salade de blé Steak haché aux herbes Beignets de chou fleur Bleu à la coupe Fruit de saison	Salade verte Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeurs Pont l'évêque à la coupe Yaourt aromatisé
Du 12 Au 16 Vacances zone A	<b>Salade de lentilles</b> <b>Boulettes de bœuf sauce champignons</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Salade de haricots verts Bœuf aux olives Macaronis Emmental à la coupe Donut's	Friand au fromage Terrine de poisson Petits pois Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Salade verte et dés de fête Tartiflette <b>au reblochon</b> (sans porc : tartiflette à la volaille) Flan au caramel	<b>REPAS CHINOIS</b> <b>Le cocktail des enfants</b> (jus multifruit) <b>Nems au poulet</b> <b>Riz cantonnais</b> <b>Salade de fruits</b> (goyave, papaye, ananas et jus de raisin) <b>Petite barre au sésame façon nougat chinois</b>
Du 19 Au 23 Vacances zone A et C	Pamplemousse Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille) Purée Camembert à la coupe Liégeois à la vanille	<b>Tapenade verte sur toast</b> Nuggets de blé Poelée hivernale Yaourt sucré Fruit de saison	Potage de légumes <b>Sauté de dinde au curry</b> Semoule Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	Accras de morue Rôti de veau Potiron en béchamel Gouda Fruit de saison	Salade Hollandaise (batavia, chou blanc, carottes, céleri rave) Tagliatelles au saumon Crème anglaise Biscuit
Du 26/02 Au 02/03 Vacances zone C et B	<b>Tarte aux oignons</b> Quenelles sauce nantua Haricots verts Croc lait Fruit de saison	Carottes râpées Paupiette de veau sauce provençale Polenta Coulommiers à la coupe Compote	Salade d'endives et dés d'emmental Dos de colin sauce safranée Purée de topinambours Fruit de saison	Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs) Bœuf gardian Spaghettis Chantailou <b>Flan pâtissier</b>	Salade de pois chiches Pépites de hoki pané Chou fleur à la crème Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison

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)