

Déjeuner

	lun. 02/02	mar. 03/02	jeu. 05/02	ven. 06/02	mer. 04/02
Entrée	Salade coleslaw	Salade de maïs et haricots rouge	Betteraves bio 	Salade de pois chiches 	
Plat	Chipolata LR Lentilles Carottes jeunes	Raviolis au bœuf Sauce normande	Quenelles natures bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio Épinards branches bio à la crème 	Filet de colin meunière Courgettes sautées Pommes campagnardes	
Plat de substitution	Paupiette de poisson	Raviolis ricotta épinards		Escalope de volaille panée	
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio 	
Dessert	Crêpe nature Topping chocolat	Compote pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	

Goûter

	lun. 02/02	mar. 03/02	jeu. 05/02	ven. 06/02	mer. 04/02
*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 	Purée de poire	Purée de pêche
**	BN fraise	Barre de chocolat	Barre de céréales	Pain	Madeleine
***		Lait Sirop de grenadine		Fromage à tartiner	

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner

	lun. 09/02	mar. 10/02	jeu. 12/02	ven. 13/02	mer. 11/02
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Mousse de canard	Crème de courgettes et basilic	
Plat	Emincé de volaille LR Sauce normande Haricots verts Riz pilaf	Raviolis aux légumes bio 	Croque fromage Petits pois Carottes fondantes 	Parmentier de poisson 	
Plat de substitution	Filet de colin Sauce chinoise			Hachis parmentier 	
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé bio 	

Goûter

	lun. 09/02	mar. 10/02	jeu. 12/02	ven. 13/02	mer. 11/02
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot 	Purée de pêche	Fruit de saison
**	Madeleine	Petits beurre	Pain	Pain au lait	Mini roulé à la confiture
***			Confiture d'abricot	Barre de chocolat	

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique

biologique : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 16/02	mar. 17/02 MARDI GRAS	jeu. 19/02	ven. 20/02	mer. 18/02
Entrée	Betteraves bio  	Oeuf dur 	Carottes rapées	Céleri rémoulade 	
Plat	Steak haché de boeuf bio   Ebly bio  Brocolis sautés bio 	Lasagnes ricotta épinards	Boulettes de veau  Aux olives Riz pilaf	Batonnets de colin  Pommes crispy Fondue d'épinards 	
Plat de substitution	Nugget's de blé		Blanquette de colin 	Galette de soja	
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Beignet aux pommes	Purée pomme banane bio 	Fruit de saison bio 	

Goûter

	lun. 16/02	mar. 17/02	jeu. 19/02	ven. 20/02	mer. 18/02
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petit suisse aromatisés	Purée pomme pruneaux	Compote pomme cerise
**	Brioche tranchée	Pain	Mini roulé à la confiture	Petits beurre	Pain
***	Confiture de fraise	Barre de chocolat			Fromage à tartiner

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 23/02	mar. 24/02	jeu. 26/02	ven. 27/02	mer. 25/02
Entrée	Potage de légumes bio 	Rosette	Salade verte 	Accras de morue	
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio Chou fleur bio 	Rôti de porc LR Polenta Courgettes sautées	Haut de cuisse de poulet rôti Printanière de légumes 	Filet de colin à l'aneth Boulgour pilaf Haricots beurre à l'Italienne	
Plat de substitution		Filet de colin Sauce vierge	Nugget's de poisson	Filet de poulet Au paprika	
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Tarte normande	Yaourt aromatisé bio 	

Goûter

	lun. 23/02	mar. 24/02	jeu. 26/02	ven. 27/02	mer. 25/02
*	Briochette aux pépites de chocolat	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 	Fruit de saison
**	Lait	Barre de céréales	Pain	Quatre quart	Galettes St Michel
***	Sirop de grenadine		Fromage à tartiner		

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison