



Déjeuner

	lun. 02/02 CHANDELEUR	mar. 03/02	mer. 04/02	jeu. 05/02	ven. 06/02
Entrée	Salade coleslaw Concombre vinaigrette	Salade de maïs et haricots rouge	Crème de potiron	Betteraves bio  Carottes râpées 	Salade de pois chiches  Céleri rémoulade 
Plat	Saucisses knack Lentilles Carottes jeunes	Tortellini au boeuf Sauce forestière	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Haricots verts 	Quenelles nature 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	Croque fromage		Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio  
Dessert	Crêpe nature Topping chocolat	Compote pomme fraise bio  Fruit de saison bio 	Kiwi bio 	Fruit de saison bio  Compote de pêche bio 	Madeleine bio 

Goûter

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

: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



:

Fruits et légumes de saison



## Déjeuner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes 	Mousse de canard	Crème de courgettes et basilic
<b>Plat</b>	Emincé de volaille LR  Sauce normande Bohémienne de légumes Riz pilaf	Raviolis aux légumes bio 	Boulettes de dinde au curry  Purée de légumes 	Croque fromage Petits pois  Carottes fondantes 	Parmentier de poisson 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce chinoise		Filet de colin  Sauce vierge		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Camembert bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  Compote pomme fraise bio 	Crème dessert chocolat bio  	Banane bio  	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé bio   Petits suisses aromatisés bio  

## Goûter

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot 	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Mini roulé à la confiture	Pain	Pain au lait
***				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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification  
environnementale niveau 2 : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale








## Déjeuner

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

## Goûter

	lun. 16/02	mar. 17/02	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme cerise	Petit suisse aromatisés	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée	Pain	Pain	Mini roulé à la confiture	Petits beurre
***	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  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

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

## Goûter

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