

Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février, Les fruits et les légumes de saison sont

La poire

Le navet

La carotte

Nous fêterons ...

La chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/01 au 03/02	Repas Alternatif Mélange Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Raviolis au tofu Faisselle et Crème de marron	Betteraves vinaigrette Chipolatas grillées Purée de courges Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la dijonnaise Pommes noisette Saint paulin Fruit de saison	Endives vinaigrette Pot au feu et ses légumes Camembert Crêpe au chocolat et noisette	Friand au fromage Dos de colin sauce curry Haricots romano Tartare Fruit de saison
Du 06 au 10	Laitue Blanquette de dinde Riz créole Fromage Laitage	Rosette Quenelles sauce provençale Carottes persillées Tome noire Fruit de saison	Chou rouge en vinaigrette Alouette de bœuf sauce chasseur Pommes de terre boulangère Croc'lait Crêpe au chocolat et noisette	Taboulé Rôti de veau au jus Haricots beurres persillés Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Coleslaw Parmentier de poisson aux poireaux Emmental Mousse au chocolat
Du 13 au 17 Vacances Zone B	Salade de haricots verts Jambon blanc Galettes de légumes Crème anglaise Biscuit	Mélange Harmonie (scarole, chou rouge et maïs) Bœuf aux olives Semoule Edam Pêche au sirop	Salade de blé Poulet rôti Brocolis béchamel Fromage fouetté Fruit de saison	Pamplemousse Lasagnes à la Bolognaise Fromage Laitage	Tarte au fromage Poisson pané et citron Purée de céleris Cantafrais Fruit de saison
Du 20 au 24 Vacances Zone B	Scarole Tartiflette Yaourt sucré Fruit de saison	Pizza au fromage Œufs durs Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	Endives vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tomate Pâtes Saint nectaire Liégeois à la vanille	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Gratin de courges Gouda Tarte aux pommes	Carottes râpées et dés fête Chili con poisson Riz Fromage blanc aromatisé

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)