

Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 30/01 au 03/02	Repas Alternatif Mélange Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Raviolis au tofu Fromage blanc nature et Crème de marron	Betteraves vinaigrette Chipolatas grillées Purée de courges Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la dijonnaise Frites à four Saint paulin Fruit de saison	Laitue Pot au feu et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Crêpe au chocolat et noisette	Crêpe au fromage Dos de colin sauce curry Haricots beurre persillés Tartare Fruit de saison
Gouter			Pain Chocolat tablettes Compote		
Du 06 au 10	Concombre Blanquette de dinde Semoule Fromage Laitage	Rosette Quenelle sauce provençale Carottes persillées Tome noire Fruit de saison	Chou rouge en vinaigrette Alouette de bœuf sauce chasseur Riz créole Croc'lait Crêpe au chocolat et noisette	Taboulé Rôti de veau au jus Haricots verts sautés Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Salade de pâtes Steak haché au jus Choux fleur à la crème Emmental à la coupe Mousse au chocolat
Gouter			Yaourt sucré Galettes St michel Fruit de saison		
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	Chou rouge Lasagnes à la Bolognaise Fromage Laitage	Tarte au fromage Poisson pané et citron Purée de céleris Cantafrais Fruit de saison
Gouter	Fromage Pain Fruit de saison	Gaufre Fruit de saison Petit suisse sucré	Pâte à tartiner Pain Fromage blanc sucré	Palmito Fruit de saison Yaourt aromatisé	Chocolat lait tablettes Pain Compote
Du 20 au 24 Vacances Zone B	Radis croque sel Tartiflette Yaourt sucré Fruit de saison	Pizza au fromage Œufs durs Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	Scarole Boulettes d'agneau sauce tomate Pâtes St marcellin à la coupe Liégeois à la vanille	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Gratin de courges Gouda Tarte aux pommes	Carottes râpées et dés fête Chili con carné Riz Fromage blanc aromatisé
Gouter	Confiture Pain Compote	Pompon chocolat Compote Fromage blanc sucré	Pépito Fruit de saison Yaourt sucré	Carré abricot Fruit de saison Petit suisse sucré	Fromage Pain 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 (< 150 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)