

	LUNDI 03 Fevrier	MARDI 04 Fevrier	MERCREDI 05 Fevrier	JEUDI 06 Fevrier	VENREDI 07 Fevrier	
Labels Egalim :	Chandeleur		Menu veggie		Menu bio	
Produit issu de l'agriculture biologique	Soupe de l'hiver	Omelette a la tomate	Velouté de potimarron	Carottes râpées	Dos de colin sauce safrané	
Label Rouge	Rôti de porc en sauce	Riz basmati	Sauté de dinde a la creme	Mijoté de bœuf	Quenelle nature sauce safrané	
Menu végétarien	Pavé végétal	Comté AOP	Lentilles en sauce	Galette végétal	Gratin de riz	
	Purée de pomme de terre	Dessert la fermiere	Torti	Polenta	Gouda	
	Crêpe aux chocolat	Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt	Compote maison	Fruit de saison	Fruit de saison	
Haute valeur environnementale	Pain / fromage / Fruit		Gâteau / compote	Pain confiture / Fruit / Yaourt	Pain / chocolat noir / Yaourt	
Appellation d'origine protégée	LUNDI 10 Fevrier		MERCREDI 12 Fevrier		JEUDI 13 Fevrier	
Pêche durable	MARDI 11 Fevrier		Menu Bio		VENREDI 14 Fevrier	
Appellation d'origine contrôlée	Salade parisienne	Falafel tomate	Steak sauce au bleu	Poulet grillé	Soupe dubarry	
Nos engagements :	Cordon bleu	Semoule	Nuggets fromage	Pavé végétal	Merlu rôti aux herbes	
	Œufs sauce aurore	Yaourt	Frite	Aubergine à la permesane	Quiche aux légumes	
	Coquillettes	Gâteau aux poires	Tomme AOP	Yaourt bio	Pomme de terre sautées	
	Fruit de saison	Pain chocolat noir / compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Creme dessert	
	Yaourt / Fruit		Kiri gouter / Compote	Pain confiture / Compote	Yaourt / Fruit	
Produit local	LUNDI 17 Fevrier		MERCREDI 19 Fevrier		JEUDI 20 Fevrier	
Dessert maison	MARDI 18 Fevrier		Menu veggie		VENREDI 21 Fevrier	
Viande d'origine France	Soupe de hulk	Boulettes de bœuf en sauce	Sauté de veau	Croisillon au fromage	Parmentier de poisson	
100% fraîcheur	Saucisse de toulouse	Œufs florentine	Finger fromage	Omelette aux herbes	Parmentier de légumes	
	Falafel	Mélange de céréales	Carottes vichy	Haricots verts persillés	Salade verte	
	Lentilles en sauce	Yaourt	Edam	Fruit de saison	Cantal jeune AOP	
	Ile flottante	Fruit de saison	Compote pomme banane		Maestro vanille	
	Yaourt / pain chocolat noir / compote	Pain / fromage / Compote	Gâteau au chocolat / Yaourt	Pain confiture / Yaourt / compote	Biscuit / yaourt / Fruit	
	LUNDI 24 Fevrier		MERCREDI 26 Fevrier		JEUDI 27 Fevrier	
	MARDI 25 Fevrier		Menu veggie		VENREDI 28 Fevrier	
	Menu bollywood		Menu bio		Menu veggie	
	Samoussa aux légumes	Escalope de poulet	Salade de mâche	Emincé vegetal sauce champignons	Poisson meunier	
	Chicken passanda	Croquettes de pois et légumes	Moussaka	Riz	Pavé végétal	
	Pois chiche sauce passanda	Petits pois à la française	Moussaka végétarienne	Yaourt	Gratin de chou-fleur	
	Riz basmati	Fromage blanc	Compote pomme fraise, biscuit	Fruit de saison	Saint-nectaire AOP	
	Salade de fruit à l'indienne	Fruit de saison	Yaourt / Fruit	Biscuit / compote	Compote pomme banane	
	Fruit / Yaourt	Pain chocolat noir / Compote			Petits suisse / Fruit	
Menu végétarien						
Menu à thème						
Goûter						

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

17/12/2024

