



Déjeuner

lun. 03/02

mar. 04/02
MENU BIO NOUVEL AN
CHINOIS

jeu. 06/02
MENU VEGETARIEN

ven. 07/02

Entrée

Rosette et cornichons

Salade de maïs bio



Oeuf dur

Salade coleslaw

Plat

Escalope de volaille panée et citron
Haricots verts persillés
Pommes vapeur

Sauté de porc au caramel bio



Riz cantonnais bio



Poêlée de champignons bio



Purée mont d'or
Courgettes sautées

Filet de colin à la provençale



Macaronis au beurre
Brocolis sautés

Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron



Filet de poisson curry et coco



Filet de poulet sauce provençale

Fromage

Vache qui rit



Nougat chinois

Tomme blanche



Yaourt nature



Dessert

Crêpe au sucre

Compote pomme banane bio



Banane

Fruit de saison



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison





Déjeuner

lun. 10/02

mar. 11/02

jeu. 13/02
MENU VEGETARIEN

ven. 14/02

Entrée

Salade de coquillettes Monégasque


Potage Dubarry

Salade verte vinaigrette

Carottes râpées

Plat

Omelette nature
Epinards branches à la crème
Riz pilaf

Cuisse de poulet rôti

Pommes crispy
Tomates provençales

Nugget's de blé
Coquillettes au beurre
Haricots verts persillés

Parmentier de poisson

Salade verte vinaigrette

Plat de substitution

Filet de hoki sauce citron


Hachis parmentier


Fromage

Yaourt nature


Brie à la coupe


Carré frais


Edam

Dessert





Fruit de saison


Fruit de saison


Gâteau anniversaire

Crème dessert vanille


Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Pêche Durable





Déjeuner

lun. 17/02

mar. 18/02

jeu. 20/02

ven. 21/02

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Déjeuner

lun. 24/02

mar. 25/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

*Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.*