

	Du 2 au 6 février	qualité	Du 9 au 13 février	qualité	Du 16 au 20 février	qualité	Du 23 au 27 février	qualité
LUNDI	 Repas végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Crêpes 	 	 Centre de loisirs Macaronis A l'Alsacienne (lard, poireaux, crème) Fromage Fruit frais de saison Flan vanille + Barre Bretonne	 	 Centre de loisirs Pizza Margherita Poulet rôti Tex-Mex Carottes sautées Crème au citron 	 	Velouté de légumes Filet de colin pané Purée de patates douces Yaourt sucré	
MARDI	Potage de légumes Mijoté de bœuf aux oignons Purée de potiron & Kiri Fruit frais de saison <td>   </td> <td> Velouté de butternut Longe de porc aux herbes Petit-pois cuisinés Fromage blanc au sucre de canne Pain + chocolat <td>    </td><td>  Nouvel an Chinois Compote + pain d'épices </td><td>   </td><td> Tajine de bœuf au citron Semoule Brie Fruit frais de saison </td><td>   </td></td>	 	Velouté de butternut Longe de porc aux herbes Petit-pois cuisinés Fromage blanc au sucre de canne Pain + chocolat <td>    </td> <td>  Nouvel an Chinois Compote + pain d'épices </td> <td>   </td> <td> Tajine de bœuf au citron Semoule Brie Fruit frais de saison </td> <td>   </td>	  	 Nouvel an Chinois Compote + pain d'épices	 	Tajine de bœuf au citron Semoule Brie Fruit frais de saison	 
MERCREDI	Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit frais de saison Gâteau du chef + lait <td>   </td> <td>  Brandade de thon & citron Salade verte Fromage Salade d'oranges Beignet aux pommes + lait </td> <td>    </td> <td> Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Navets glacés Riz au lait Pain + pâte à tartiner </td> <td>   </td> <td> Céleri rave aux raisins Escalope viennoise Haricots-verts persillés Crème aux fruits rouges Barre Bretonne + banane </td> <td>   </td>	 	 Brandade de thon & citron Salade verte Fromage Salade d'oranges Beignet aux pommes + lait	  	Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Navets glacés Riz au lait Pain + pâte à tartiner	 	Céleri rave aux raisins Escalope viennoise Haricots-verts persillés Crème aux fruits rouges Barre Bretonne + banane	 
JEUDI	Soupe de lentilles corail Cocotte de poulet au citron Haricots-plats Yaourt à la vanille <td>   </td> <td>  Batavia-maïs-graines Blanquette de volaille Et ses légumes Mousse au chocolat Brioche + confiture </td> <td>   </td> <td>  Repas végétarien Velouté "orange" Omelette du chef Frites Fruit frais de saison Gâteau du chef + lait </td> <td>   </td> <td>  Repas végétarien Potage d'haricots-blancs Quiche chèvre-miel Salade mêlée Fruit frais de saison </td> <td>   </td>	 	 Batavia-maïs-graines Blanquette de volaille Et ses légumes Mousse au chocolat Brioche + confiture	 	 Repas végétarien Velouté "orange" Omelette du chef Frites Fruit frais de saison Gâteau du chef + lait	 	 Repas végétarien Potage d'haricots-blancs Quiche chèvre-miel Salade mêlée Fruit frais de saison	 
VENREDI	Carottes râpées Poisson du jour au chorizo Boulgour Compote de pommes <td>   </td> <td>  Repas végétarien Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel) Fruit frais de saison Pain + fromage </td> <td>   </td> <td> Poisson du jour au curry Epinards béchamel Fromage Eclair au chocolat Pain + confiture </td> <td>   </td> <td>  Menu des enfants </td> <td></td>	 	 Repas végétarien Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel) Fruit frais de saison Pain + fromage	 	Poisson du jour au curry Epinards béchamel Fromage Eclair au chocolat Pain + confiture	 	 Menu des enfants	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:
FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur

AOP



œur

MSC



BIO

**FAIT MAISON**

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois

