

# Menus du mois de Février 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 29 Janvier au 2 Février</b>	Rosette - beurre Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> <b>Pennes au blé complet à la bolognaise de lentilles</b> <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>		Salade d'endives et dés d'emmental Tranche de bœuf braisé aux oignons <b>Riz de Camargue</b> Compote	Betteraves en salade Dos de colin sauce normande Purée de carottes <b>Crêpe Bretonne</b> Coupelle de pâte à tartiner
<b>Du 5 au 9 Février</b>	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Chipolatas grillées Pommes noisette Edam Crème dessert au chocolat	Pizza au fromage Escalope de poulet au jus Haricots beurres Vache picon Fruit de saison		<b>Salade de blé</b> <b>Steak haché aux herbes</b> <b>Choux fleur béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Salade verte Marmite du pêcheur Pommes de terre à l'anglaise Fromage fouetté Yaourt aromatisé
<b>Du 12 au 16 Février</b>	<b>Salade de lentilles</b> <b>Boulettes de bœuf sauce champignons</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Salade de haricots verts Bœuf aux olives Macaronis Emmental à la coupe Donut's		Salade Iceberg Tartiflette au reblochon Petit moulé ail et fines herbes Flan au caramel	<b>REPAS CHINOIS</b> <b>Chou Chinois</b> <b>Nems au poulet</b> <b>Riz cantonnais</b> <b>Salade de fruits (goyave, papaye, ananas et jus de raisin)</b> <b>Petite barre au sésame façon nougat chinois</b>
<b>Du 19 au 23 Février</b>	<b>Salade verte</b> <b>Sauté de porc au jus</b> <b>Purée</b> <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	<b>Tapenade verte sur toast</b> Nuggets de blé Poelée hivernale Yaourt sucré Fruit de saison		Accras de morue Rôti de veau Potiron en béchamel Gouda Fruit de saison	Salade Hollandaise (hatavia chou blanc carottes céleri) Tagliatelles au saumon Crème anglaise Biscuit
<b>Du 26 Février au 2 Mars</b> Vacances zone B					

En Février, les légumes de saison sont

L'endive

La betterave

Nous fêterons ...

La chandeleur

Le nouvel An chinois

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)