

En Février, les légumes de saison sont



L'endive



La betterave








Nous fêtons ...

La chandeleur



Le nouvel An chinois









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01	Rosette - beurre Pâté de campagne Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Saint Paulin	Carottes râpées Feuilles d'épinards en salade  Pennes BIO au blé complet à la bolognaise de lentilles Brie à la coupe Chavroux	Salade de coquillette au basilic  Tranche de bœuf braisé aux oignons  Riz de Camargue Vache qui rit Emmental	Betteraves en salade Céleri rémoulade Emincé de dinde à la dijonnaise Purée de carottes Crêpe Bretonne 
Au 02/02	Fruits de saison au choix	Secret de mousse caramel au beurre salé Crème renversée	Compotes au choix	Coupelle de pâte à tartiner
Du 05	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs) Chipolatas grillées Pommes noisette	Pizza au fromage Poulet rôti Haricots beurres	Salade de blé Salade de haricots blancs Steak haché aux herbes Beignets de choux fleur	Salade verte Radis émincé Marmite du pêcheur Pommes de terre à l'anglaise
Au 09	Edam Tartare Crème dessert vanille  Crème dessert au chocolat	Vache picon Port Salut Fruits de saison au choix	Bleu à la coupe Saint Morêt Fruits de saison au choix	Fromage fouetté Camembert Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Du 12	Salade de lentilles Maïs-thon Boulettes d'agneau sauce champêtre Carottes vichy Saint Paulin	Salade de haricots verts Cœur de palmier 10% Bœuf aux olives Macaronis Emmental à la coupe	Salade verte Radis beurre Tartiflette  au reblochon Montboissier	 REPAS CHINOIS Le cocktail des enfants (jus multifruit) Nems au poulet Riz cantonnais Salade de fruits (goyave, papaye, ananas et jus de raisin)
Au 16 Vacances zone A	Samos Fruits de saison au choix	Boursin Donut's	Cantafrais Flan au chocolat Flan au caramel	Petite barre au sésame façon nougat chinois
Du 19				
Au 23 Vacances zone C et A				
Du 26 Février				
Au 02 Mars Vacances zone C et B				

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.

Menus du mois de Février 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01 Au 02/02	Rosette - beurre Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Fruit de saison	 Carottes râpées Pennes blé complet à la bolognaise de lentilles Fromage à la coupe Laitage	Salade de coquille au basilic Tranche de bœuf braisé aux oignons  Riz de Camargue Compote	Betteraves en salade Emincé de dinde à la dijonnaise Purée de carottes  Crêpe Bretonne Coupelle de pâte à tartiner
Du 05 Au 09	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Chipolatas grillées Pommes noisette Edam  rème dessert au chocolat	Pizza au fromage Poulet rôti Haricots beurres Vache picon Fruit de saison	Salade de blé Steak haché aux herbes Beignets de chou fleur Bleu à la coupe Fruit de saison	Salade verte Marmite du pêcheur Pommes de terre à l'anglaise Fromage fouetté Yaourt aromatisé
Du 12 Au 16 Vacances zone A	Salade de lentilles Boulettes d'agneau sauce champêtre Carottes vichy Saint Paulin Fruit de saison	Salade de haricots verts Bœuf aux olives Macaronis Emmental à la coupe Donut's	Salade verte Tartiflette au reblochon  Montboissier Flan au caramel	 REPAS CHINOIS Le cocktail des enfants (jus multifruit) Nems au poulet Riz cantonnais Salade de fruits (goyave, papaye, ananas et jus de raisin) Petite barre au sésame façon nougat chinois
Du 19 Au 23 Vacances zone A et C				
Du 26/02 Au 02/03 Vacances zone C et B				

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)

En Février, les légumes de saison sont



L'endive



La betterave

Nous fêterons ... La chandeleur



Le nouvel An chinois

