







Menus du mois de Février 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01 Au 02/02	Rosette - beurre œufs durs sauce norman Epinards à la crème Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Pennes à la bolognaise  Fromage à la coupe Laitage	salade d'endives sauté de bœuf aux olives Riz de Camargue  Emmental Compote	Betteraves en salade Dos de colin sauce normande Purée de carottes Crêpe sucrée Coupelle de pâte à tartiner
Du 05 Au 09	Salade composée (mais ,tomate) Chipolatas grillées Pommes noisette Edam Crème 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 vapeur 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 Sauté de porc Macaronis Emmental à la coupe Donut's	Saalde verte Tartiflette au reblochon  Madeleine 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	Salade verte Jambon blanc Purée Mimolette Liégeois à la vanille	Tapenade verte sur toast Nuggets de blé Poelée hivernale Yaourt sucré Fruit de saison	Accras de morue Rôti de veau Potiron en béchamel Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Tagliatelles au saumon Crème anglaise Biscuit
Du 26/02 Au 02/03 Vacances zone C et B				

En Février,
les légumes de
saison sont



L'endive



La betterave

Nous fêtons ...

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)