

En Février, les légumes de saison sont



L'endive



La betterave

Nous fêtons ...

La chandeleur



Le nouvel An chinois



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01 Au 02/02	Rosette - beurre Pâté de campagne Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Saint Paulin	<b>Carottes râpées</b>  <b>Pennes BIO au blé complet à la bolognaise de lentilles</b>   <b>Fromage à la coupe</b>	Taboulé Salade de pois chiches au cumin Cordon bleu Brocolis en béchamel Chantailou Emmental	Salade d'endives et dés d'emmental Chou chinois et dés d'emmental Tranche de bœuf braisé aux oignons  <b>Riz de Camargue</b>	Betteraves en salade Céleri rémoulade Dos de colin sauce normande Purée de carottes  <b>Crêpe Bretonne</b> Coupelle de confiture Coupelle de pâte à tartiner
	Fruits de saison au choix	<b>Laitage</b>	Fruits de saison au choix	Compotes au choix	Coupelle de confiture Coupelle de pâte à tartiner
Du 05 Au 09	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs) Chipolatas grillées Frites Edam Tartare Crème dessert vanille	Pizza au fromage Filet de hoki sauce nantua Haricots beurres Vache picon Port Salut	Carottes râpées Pamplemousse Veau marengo Riz créole  <b>Crêpe Bretonne</b> Coupelle de confiture Coupelle de pâte à tartiner	Salade de blé Salade de haricots blancs Steak haché aux herbes Beignets de chou fleur Bleu à la coupe Saint Morêt	Salade verte Radis émincé Escalope viennoise Pommes de terre à l'anglaise Fromage fouetté Camembert Yaourt sucré Yaourt aromatisé
	 <b>Crème dessert au chocolat</b>	Fruits de saison au choix	Coupelle de confiture Coupelle de pâte à tartiner	Fruits de saison au choix	Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Du 12 Au 16 Vacances zone A	<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 Cœur de palmier 10% Bœuf aux olives Macaronis Emmental à la coupe Boursin Donut's	Friand au fromage Terrine de poisson Petits pois Petit moulé ail et fines herbes Croix de Malte Fruits de saison au choix	Salade verte et dés de brebis Endives et dés de brebis Tartiflette  <b>au reblochon</b> Flan au chocolat Flan au caramel	 <b>REPAS CHINOIS</b> <b>Le cocktail des enfants (jus multifruit)</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>Fruit de saison</b>	 <b>Tapenade verte sur toast</b> <b>Tapenade noire sur toast</b>	Chou chinois Radis émincé	Accras de morue	Salade Hollandaise (batavia, chou blanc, carottes, céleri rave) Salade carnaval (carottes, chou blanc, poivrons, maïs, radis) Tagliatelles au saumon Crème anglaise Crème renversée
Du 19 Au 23 Vacances zone C et A	Salade verte Coleslaw Jambon blanc Purée Mimolette Petit Louis tartine Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Nuggets de blé Poelée hivernale Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruits de saison au choix	Sauté de dinde au curry Semoule Bûche de chèvre à la coupe Société crème Marron Suisse Mousse au chocolat	Rôti de veau Potiron en béchamel Gouda Croc'lait Fruits de saison au choix	Salade de pommes de terre Salade de pois chiches Pépites de colin pané Choux fleur à la crème Pavé demi sel Edam
	 <b>Tarte aux oignons</b>	Carottes râpées Radis-beurre Paupiette de veau sauce provençale Polenta Coulommiers à la coupe Cantadou	Salade d'endives et dés d'emmental Salade iceberg et dés d'emmental Dos de colin sauce safranée Purée de topinambours	Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs) Chou rouge Bœuf gardian Spaghettis Rondelé Brie	Salade de pommes de terre Salade de pois chiches Pépites de colin pané Choux fleur à la crème Pavé demi sel Edam
Du 26 Février Au 02 Mars Vacances zone C et B	Quenelles sauce nantua Haricots verts Croc lait Saint Nectaire	Carottes râpées Radis-beurre Paupiette de veau sauce provençale Polenta Coulommiers à la coupe Cantadou	Salade d'endives et dés d'emmental Salade iceberg et dés d'emmental Dos de colin sauce safranée Purée de topinambours	Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs) Chou rouge Bœuf gardian Spaghettis Rondelé Brie	Salade de pommes de terre Salade de pois chiches Pépites de colin pané Choux fleur à la crème Pavé demi sel Edam
	Fruits de saison au choix	Compotes au choix	Fruits de saison au choix	 <b>Flan pâtissier</b>	Fruits de saison au choix

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)