



Déjeuner

	lun. 31/01	mar. 01/02	mer. 02/02	jeu. 03/02	ven. 04/02
Entrée	Carottes râpées bio 	Accras de morue	Salade verte du pays bio 	Betteraves bio 	Tarte au fromage
Plat	Chili végétal	Sauté de Volaille Sauce curry wok de légumes bio 	Boulettes de veau Aux olives Boulgour pilaf	Rôti de porc bio Petits pois bio à l'étuvée 	Filet de colin meunière Citron Courgettes sautées
Plat de substitution		Croque fromage	Quiche à la provençale	Omelette au fromage	Aiguillettes de blé, carottes
Fromage	Coulommiers bio à la coupe 	Petit suisse 			
Dessert	Fruit de saison HVE 	Gâteau chinois	Compote pomme abricot bio 	Crêpe au sucre	Banane

BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

lun. 07/02

mar. 08/02

mer. 09/02

jeu. 10/02

ven. 11/02

Entrée

Crème de brocolis bio



Salade coleslaw

Salade de Gattières



Croutons

Oeuf dur bio



Macédoine de légumes

Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Citron

Haricots verts bio persillés



Sauté de porc LR



Sauce marenco

Papillons



Saucisses knack



Lentilles cuisinées



Purée de pommes de terre bio



Courgettes sautées

Filet de colin



Sauce vierge

Riz pilaf bio



Plat de substitution

Nugget's de blé

Boulettes de sarrasin et lentilles

Pommes vapeur

Oeufs durs



Sauce tomate

Fromage

Vache qui rit bio



Camembert



Dessert

Fruit de saison bio



Flan vanille nappé caramel

Compote de poire



Fruit de saison



Crème dessert chocolat



BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Label Rouge : Viandes de France : Origine France : Produit Local : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison : MSC

: Pêche Durable : Indication Géographique Protégée

Déjeuner

	lun. 14/02	mar. 15/02	mer. 16/02	jeu. 17/02	ven. 18/02
Entrée	Salade d'ébly bio 	Melon d'hiver bio 	Salade de chou rouge 	Saucisson	Carottes râpées bio
Plat	Omelette bio aux fines herbes Épinards branche bio à la crème 	Jambon blanc LR Coquillettes	Cuisse de poulet Aux herbes Pommes crispy	Rôti de boeuf bio Petits pois carottes bio 	Parmentier de Colin
Plat de substitution		Boulettes de sarrasin et lentilles Sauce tomate	Croque fromage	Pommes vapeur	Hachis parmentier végétal aux lentilles
Fromage	Petit suisse 	Kiri bio 			
Dessert	Fruit de saison bio 	Compote de pomme 	Fromage blanc nature Crème de marrons	Ile flottante	Fruit de saison

BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Label Rouge : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 21/02	mar. 22/02	mer. 23/02	jeu. 24/02	ven. 25/02
Entrée	Crème de potiron bio 	Betteraves bio 	Céleri rémoulade	Salade verte du pays bio 	Crêpe au fromage
Plat	Rôti de dinde Carottes bio 	Quenelles natures bio Sauce mornay bio Riz pilaf bio 	Thon à la catalane Spaghettis bio 	Hachis parmentier 	Batonnets de colin Printanière de légumes
Plat de substitution	Pané de blé		Sauce napolitaine	Hachis parmentier végétal aux lentilles	Croque fromage
Fromage	Emmental à la coupe	Yaourt nature bio 			
Dessert	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio 	Gaufre liégeoise	Yaourt aromatisé bio 	Compote pomme banane bio

BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable