















du Lundi 02 Février au Vendredi 06 Février

CHANDELEUR



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave BIO ciboulette	Carottes fraîches râpées vinaigrette	Endive aux dès de Gruyère	Chou blanc frais vinaigrette au miel	Lentilles vinaigrette à l'échalote
Omelette au fromage 	Emincé de boeuf sauce tomate 	Sauté de volaille sauce au curry 	Jambon braisé sauce barbecue 	Filet de lieu sauce bretonne 
	Tarte aux trois fromages 	Filet de hoki sauce curry 	Paupiette de saumon sauce oseille	
Pommes de terre rissolées	Farfalles 	Duo de haricots	Gratin de chou-fleur	Jardinière de légumes
Vache qui rit 	Comté 	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert 	Petits-suisses naturels
Crêpe au sucre	Fruits de saison 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Purée de pomme banane 



Végétarien



Bio



Label Rouge



Appellat.
d'Origine Pr



Volaille
française



Pêche
durable



Bleu Blanc
Coeur



Local














uvent être substitués pour des raisons
inalité et/ou d'approvisionnement.

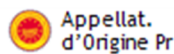
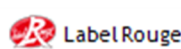
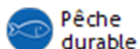
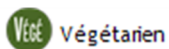


L'ALSACIENNE
RESTAURATION

du Lundi 09 Février au Vendredi 13 Février

DÉJEUNER
100% RÉGION














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre échalote 	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Velouté de chicon	Salade verte 
Poulet sauce forestière 	Blanquette de colin sauce safranée 	Saucisse fumée	Boeuf façon carbonade flammand 	Gratin de p. de terre montagnard 
Croq blé épinard fromage 		Omelette nature 	Filet de lieu beurre blanc 	
Chou-fleur 	Semoule BIO aux petits légumes	Lentilles	Carottes BIO braisées	
Brie 	Fondu président	Saint-Paulin	Maroilles 	Fromage frais nature 
Fruit de saison	Yaourt à la vanille 	Mousse chocolat au lait 	Gâteau au yaourt	Fruit de saison 










Les produits peuvent être substitués pour des raisons
de saisonnalité et/ou d'approvisionnement.



du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes fraîches râpées vinaigrette	Salade de RIZ BIO mimolette et ciboulette	Betterave aux pommes 	Salade verte, maïs, croutons	Chou rouge frais vinaigrette
Sauté de veau au paprika 	Sauté de poulet crème aux oignons ca 	Jambon braisé sauce provençale	Couscous de légumes aux pois chiches, sem 	Colin meunière
Filet de lieu sauce safranée 	Filet de hoki à la crème de persil 	Tarte aux poireaux 		
Riz BIO aux petits légumes	Duo de courgettes Bio et poivrons	Pommes de terre sautées		Coquillettes Bio sauce tomate
Petit moulé ail et fines herbes	Saint Nectaire 	Petits-suisses naturels	Pont l'Evêque 	Gouda 
Fromage blanc 	Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison 	Flan au chocolat 

du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Céleri rémoulade	Salade verte 	Chou chinois frais vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote
Rôti de porc sauce barbecue 	Pâtes BIO sauce napolitaine 	Hachis Parmentier	Colin à la provençale 	Emincé de boeuf sauce tomate 
Pavé du fromager à l'emmental 		Brandade de morue		Filet de hoki sauce tomate 
Duo de carottes			Petits pois cuisis aux cubes de navets	Haricots verts BIO persillés
Fromage frais nature 	Emmental râpé	Cantal 	Edam 	Coulommiers
Fruit de saison 	Ile flottante	Fruit de saison	Purée de pommes 	Yaourt nature sucré 