

























	Du 2 au 6 février	qualité	Du 9 au 13 février	qualité	Du 16 au 20 février	qualité	Du 23 au 27 février	qualité
LUNDI	Repas végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Crêpes 		Centre de loisirs Chou chinois au sésame Macaronis A la Normande Fruit frais de saison		Centre de loisirs Pizza Margherita Poulet rôti Tex-Mex Carottes sautées Crème au citron 		Velouté de légumes Filet de colin pané Purée de patates douces Yaourt sucré	
	Pain + confiture + pomme		Pain d'épices + yaourt + jus de fruits		Brioche + confiture + lait		Pain + chocolat + fruit	
MARDI	Mijoté de bœuf aux oignons Purée de potiron Mimolette Fruit frais de saison		Velouté de butternut Longe de porc aux herbes Petit-pois cuisinés Fromage blanc au sucre de canne		Nouvel an Chinois 		Tajine de bœuf au citron Semoule Brie Fruit frais de saison	
	Brioche + yaourt + compote		Pain + pâte à tartiner + fruit		fruit + sablé + yaourt		Céréales + lait + raisins secs	
MERCREDI	Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit frais de saison		Brandade de thon & citron Salade verte Fromage Salade d'oranges		Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Haricots-verts persillés Riz au lait		Céleri rave aux raisins Sauté de dinde à l'indienne Chou romanesco Crème au caramel	
	Cake marbré + lait + clémentine		Gaufre + confiture + petit-suisse		Gâteau du chef + fruit		Pain + pâte à tartiner + compote	
JEUDI	Soupe de lentilles corail Cocotte de poulet au citron ve Haricots-plats Yaourt à la vanille		Batavia-mais-graines Bœuf au pain d'épices Frite Mousse au chocolat		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Gnocchis A la Parmesane Fruit frais de saison		Repas végétarien Quiche chèvre-miel Salade mêlée Mimolette Fruit frais de saison	
	Céréales + lait + fruit		Pain + fromage + compote		Cake marbré + compote + lait		Cake + flan + pruneaux	
VENDREDI	Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Compote de pommes		Repas végétarien Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel) Fruit frais de saison		Iceberg-endives-mimolette Poisson du jour au curry Epinards béchamel Eclair au chocolat		Menu des enfants 	
	Pain + chocolat + flan vanille		Barre Bretonne + compote + lait		Clémentine + pain + fromage		Brioche + confiture + yaourt	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des
produits:
FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Saint Nectaire Crêpes	X X X		X X X				X X	 X	X X	X X				
MARDI	Tartine au cheddar Mijoté de bœuf aux oignons Purée de potiron Mimolette Fruit frais de saison	X						X X X		X	X				
MERCREDI	Chou rouge aux pommes Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit frais de saison	X		X				X X		X X	X				
JEUDI	Soupe de lentilles corail Cocotte de poulet au citron vert Haricots-plats Gouda Yaourt à la vanille							X X X		X	X				
VENREDI	Betteraves crues râpées Poisson du jour sauce crémeuse Boulgour Emmental Compote de pommes	X			X			X X		X	X				

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Chou chinois au sésame Macaronis A la Normande Fromage Fruit frais de saison	X		X			X	X X			X	X			
MARDI	Velouté de butternut Longe de porc aux herbes Petit-pois cuisinés Fromage Fromage blanc au sucre de canne							X X X		X					
MERCREDI	Carottes râpées Brandade de thon & citron Salade verte Fromage Salade d'oranges				X			X			X X				
JEUDI	Batavia-maïs-graines Bœuf au pain d'épices Frites Fromage Mousse au chocolat	X X									X				
		X		X				X X							
VENREDI	Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel) Fromage Fruit frais de saison	X		X				X X		X					

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pizza Margherita Poulet rôti Tex-Mex Carottes sautées Fromage Crème au citron	X X		 X				X X X		X X	X				
MARDI	Nouvel an chinois														
MERCREDI	Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Haricots-verts persillés Fromage Riz au lait	X X		X X				 X X		X					
JEUDI	Œuf dur mayonnaise Gnocchis A la Parmesane Fromage Fruit frais de saison	X		X X				 X X			X				
VENREDI	Iceberg-endives-mimolette Poisson du jour au curry Epinards béchamel Fromage Eclair au chocolat	 X X			X X			X X X X			X				

SEMAINE 4

[illegible]