

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février, les légumes de saison sont

L'endive

La betterave

Nous fêterons ...

La chandeleur

Le nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01 Au 02/02	Rosette - beurre Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Coulommier à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Pennes au blé complet à la bolognaise de lentilles Fromage à la coupe Laitage	Taboulé Dos de colin sauce curry Brocolis en béchamel Chantailou Fruit de saison	Salade d'endives et dés d'emmental Tranche de bœuf braisé aux oignons Riz de Camargue Compote	Betteraves en salade Dos de colin sauce normande Purée de carottes Crêpe Bretonne Coupelle de pâte à tartiner
Du 05 Au 09	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Chipolatas grillées Pommes noisette Edam Crème dessert au chocolat	Pizza au fromage Poulet rôti Haricots beurres Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Veau marengo Riz créole Crêpe Bretonne Coupelle de pâte à tartiner	Salade de blé Steak haché aux herbes Choux fleur béchamel Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade verte Marmite du pêcheur Pommes de terre à l'anglaise Fromage fouetté Yaourt aromatisé
Du 12 Au 16 Vacances zone A	Salade de lentilles Boulettes de bœuf sauce champignons Carottes sautées Fromage Fruit de saison	Salade de haricots verts Bœuf aux olives Macaronis Emmental à la coupe Donut's	Friand au fromage Terrine de poisson Petits pois Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Salade verte et dés de brebis Tartiflette au reblochon 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					
Du 26/02 Au 02/03 Vacances zone C et B					

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)