

Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février les légumes et fruits de saison sont :



Le céleri



La betterave



La poire

Nous fêterons :



Le Nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	 Céleri rémoulade Chipolatas Purée de patates douces Bleu à la coupe Fruit de saison	 Nouvel An Chinois Laitue Nems de poulet Riz cantonnais Yaourt fermier noix de coco  Biscuit Palmier	Salade de blé andalouse Omelette Choux fleur à la crème Crêpe bretonne  Confiture	Pizza Pot au feu et ses légumes Domalaite Compote	Endives et dès d'emmental Filet de colin sauce paprika Tortis Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Gouda Mousse au chocolat	Mais-thon Cordon bleu Poêlée hivernale Kiri Fruit de saison	Mélange Harmonie (Scarole, chou rouge, maïs) Bœuf bourguignon Polenta crémeuse Camembert à la coupe Compote	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Potrion mornay Chantailou Tarte à la crème de marron	Kouki Curry de pois chiches Semoule Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 18 au 22 Vacances Zone B	Pâté de campagne Poulet rôti Epinards à la crème Saint Paulin Chou à la vanille	Salade verte et dès de gouda Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisette Petits suisses aromatisés	Macédoine mayonnaise Blanquette de colin Riz aux carottes Fromage fouetté Fruit de saison	Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs) Cappelletis au fromage à la crème Brie à la coupe Liégeois au chocolat	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Purée de céleris Yaourt sucré Fruit de saison
Du 25 février au 1er Mars	Batavia et dès de brebis Tartiflette au  Reblochon Compote	Friand au fromage Galette de soja Carottes à l'huile d'olive Crème anglaise Madeleine	Taboulé Alouette de bœuf au jus Purée de potiron Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Radis râpés Rôti de veau sauce moutarde Macaronis Edam Fromage blanc sucré	 Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Flan chocolat

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)