

	Du 30 janvier au 3 février	qualité	Du 6 au 10 février	qualité	Du 13 au 17 février	qualité	Du 20 au 24 février	qualité
LUNDI	Repas végétarien Soupe de légumes Tarte aux fromages Salade verte Yaourt nature sucré	 	Centre de loisirs Céleri rave aux raisins Paupiette de veau Pommes sautées Fromage Fruit frais de saison	 	Centre de loisirs Soupe aux légumes Pizza du chef Salade verte Fromage Fruit frais de saison	 	Potage de légumes Pâtes semie-complète Sauce carbonara Fruit frais de saison	
	Pain + chocolat + lait		Céréales + lait		Pain + chocolat + lait		Céréales + lait	
MARDI	Chou chinois vinaigrette Longe de porc rôti au miel Riz basmati Fromage blanc confiture	 	Potage de légumes Sauté de dinde à la moutarde Chou romanesco Fromage Pâtisserie du chef	 	Welcome to London 	Paleron braisé Haricots-verts persillés Petit cotentin "Mardi Gras"	 	
	Fruit frais + pain au lait		Yaourt aro + spéculoos		Fruit frais + Gâteau du chef		Pain + pâte à tartiner + jus	
MERCREDI	Potage de légumes Sauce Bolognaise Torsades Plateau de fromages Fruit frais de saison	 	Pâté de campagne Poisson du jour sauce citron Purée de patates douces Fromage Compote de pommes	 	Repas végétarien Carottes râpées Haricots rouges à la Mexicaine Boulgour Fromage Fromage blanc vanillé	Tartine chèvre-miel Porc au paprika Purée carottes-pommes de terre Plateau de fromages Fruit frais de saison	 	
	Yaourt + barre Bretonne		Pain + pâte à tartiner + jus		Flan vanille + petit Lu		Yaourt sucré + spéculoos	
JEUDI	Bœuf bourguignon Carottes Vichy Gouda Crêpes au sucre	 	Betteraves aux pommes Tartiflette Salade verte Fromage Fruit frais de saison	 	Bouillon aux vermicelles Poulet rôti Petit-pois carottes Fromage Ile flottante	Repas végétarien Œuf dur mimosa Couscous de légumes Et sa semoule Yaourt au lait entier	 	
	Gâteau du chef + lait		Beignet aux pommes + lait		Pain + confiture + sirop		Fruit frais + gâteau marbré	
VENDREDI	Filet de poisson pané Purée de légumes Vache picon Compote	 	Repas végétarien Salade coleslaw Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Fromage Yaourt aromatisé	 	L'Asie Nems au poulet Porc au caramel Riz basmati Fromage Beignet aux pommes	Soupe tomate-vermicelles Poisson du jour à l'oseille Gratin de chou-fleur Flan caramel	 	
	Pain + confiture + sirop		Compote + brioche		Pain + pâte à tartiner + lait		Compote + brioche	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

BIO



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local



IGP



AOP



MSC



	Du 30 janvier au 3 février	qualité	Du 6 au 10 février	qualité	Du 13 au 17 février	qualité	Du 20 au 24 février	qualité
LUNDI	Soupe de légumes Hachis-parmentier Salade verte Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		<i>Centre de loisirs</i> Céleri rave aux raisins Paupiette de veau Pommes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison		<i>Centre de loisirs</i> Chou rouge vinaigrette Pizza du chef Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison		Potage de légumes Pâtes Pennes Sauce carbonara Petit cotentin Fruit frais de saison	
MARDI	Chou chinois vinaigrette Longe de porc rôti au miel Riz basmati Camembert Fromage blanc confiture		Potage de légumes Sauté de dinde à la moutarde Chou romanesco Plateau de fromages Pâtisserie du chef		<i>Welcome to London</i> 		Batavia au maïs Paleron braisé Haricots-verts persillés Fromage Mardi Gras	
MERCREDI	Potage de légumes Sauce Bolognaise Torsades Plateau de fromages Fruit frais de saison		Pâté de campagne Poisson du jour sauce citron Purée de patates douces Plateau de fromages Compote de pommes		Carottes râpées Chili con carne Boullgour Plateau de fromage Fromage blanc vanillé		Tartine chèvre-miel Porc au paprika Purée carottes-pommes de terre Plateau de fromages Fruit frais de saison	
JEUDI	Salade mêlée aux croutons Bœuf bourguignon Carottes Vichy Gouda Crêpes au sucre		Betteraves aux pommes Tartiflette Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison		Potage de légumes Poulet rôti Petit-pois carottes Plateau de fromages Ile flottante		<i>Joyeux Anniversaire</i> Œuf dur mimosa Couscous poulet-merguez Semoule Comté Gâteau d'anniversaire	
VENDREDI	Velouté de légumes Poisson du jour Purée de légumes Vache picon Compote		Salade coleslaw Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Plateau de fromages Yaourt aromatisé		Endives en salade Beignet de calamar Riz pilaf Plateau de fromages Fruit frais de saison		Soupe tomate-vermicelles Poisson du jour à l'oseille Gratin de chou-fleur Edam Flan caramel	
SAMEDI	Potage de légumes Côte de porc à la moutarde Mogettes de Vendée Fromage Compote		Salade de pommes de terre Bœuf Mode Carottes Fromage Yaourt nature sucré		Soupe de potirron Saucisse fumée Choux de Bruxelles Fromage Crème chocolat		Velouté de légumes Paupiette de veau Carottes Vichy Fromage Salade de fruits frais	
DIMANCHE	Œuf dur mimosa Rôti de veau Haricots-verts persillés Fromage Pâtisserie		Velouté de bolets Poulet au cidre Ecrasé de pommes de terre Fromage Pâtisserie		Mousse de canard Rôti de bœuf Purée de céleri Fromage Pâtisserie		Mâche au bleu Sauté de porc aux pruneaux Pommes vapeur Fromage Pâtisserie	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

