

Menus des vacances du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|---|--|---|---|---|
| Du 06 au 10 Vacances Zone C | Laitue | Rosette Pâté de campagne | Chou rouge en vinaigrette Endives vinaigrette | Taboulé Salade de pâtes | Coleslaw Salade verte |
| | Blanquette de dinde | Quenelles sauce provençale | Alouette de bœuf sauce chasseur | Rôti de veau au jus | Parmentier de poisson |
| | Riz créole | Carottes persillées | Frites à four | Haricots beurrés persillés | aux poireaux |
| | Fromage | Tome noire | Croc'lait | Petit moulé ail et fines herbes | Emmental à la coupe |
| |  Laitage | Fruits de saison au choix | Crêpe au chocolat et noisette | Fruits de saison au choix | Mousse au citron Mousse au chocolat |
| REPAS PIQUES NIQUES FROIDS | Salade de pâtes Crudité Œufs durs Kiri Petits suisses aromatisés | Salade de blé Crudité Miettes de surimi Tome noire Fruit de saison | Pizza au fromage Crudité Jambon blanc Croc'lait Crème dessert chocolat | Taboulé Crudité Wings de poulet Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison | Macédoine mayonnaise Crudité Miettes de thon Emmental à la coupe Mousse au chocolat |
| REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Kiri Compote | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit de saison | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Croc'lait Crème dessert chocolat UHT | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit de saison | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Six de Savoie Compote |

* composante à retirer pour les menus à 4 composantes



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 fraisProduits issus de l'Agriculture
Biologique100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)

Menus des vacances du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|---|--|--|--|---|--|
| Du 13 au 16 Vacances zone C et B | Salade de haricots verts Salade de carottes cuites au cumin | Mélange Harmonie (scarole, chou rouge et maïs) Céleris râpés | Salade de blé Salade de riz | Pamplemousse |  Tarte au fromage | |
| | Jambon blanc Galettes de légumes | Bœuf aux olives Semoule | Poulet rôti Brocolis béchamel | Lasagnes à la Bolognaise | Poisson pané et citron Purée de céleris | |
| | Crème anglaise | Edam | Fromage fouetté | Fromage | Cantafrais | |
| | Biscuit | Litchi au sirop Pêche au sirop | Fruits de saison au choix |  Laitage | Fruits de saison au choix | |
| REPAS PIQUES NIQUES FROIDS | Salade de lentilles Crudité Jambon de dinde Crème renversée Biscuit | Salade de pâtes Crudité Miettes de surimi Edam Cocktail de fruits au sirop | Salade de blé Crudité Wings de poulet Fromage fouetté Fruit de saison | Salade de pommes de terre Crudité Œufs durs Brie à la coupe Flan au caramel | Pizza au fromage Crudité Miettes de thon Cantafrais Fruit de saison | |
| | REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Crème dessert vanille UHT Biscuit | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Samos Cocktail de fruits au sirop | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Vache qui rit Fruit de saison | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Fripons Crème dessert chocolat UHT | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit de saison |

* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

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.

