

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Céleri rémoulade Champignons à la grecque	Nouvel An Chinois Jus d'ananas Laitue Nems de poulet	Salade de blé andalouse Taboulé	Pizza Pot au feu et ses légumes	Endives et dès d'emmental Salade verte et dès d'emmental
	Chipolatas Frites		Riz cantonais		Omelette Choux fleur à la crème
	Bleu à la coupe Vache qui rit	Yaourt fermier noix de coco	Crêpe bretonne	Saint Paulin à la coupe	
	Fruit de saison au choix	Biscuit Palmier	Confiture	Compote	Crème dessert pralinée Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B	Carottes râpées Pamplemousse	Mais-thon Salade de pois chiche ail et basilic	Mélange Harmonie (Scarole, chou rouge, maïs) Feuilles d'épinards en salade	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Kouki Batavia
	Lasagnes à la bolognaise Gouda	Cordon bleu Poêlée hivernale	Bœuf bourguignon Polenta crémeuse	Filet de colin sauce échalote Potiron mornay	Curry de pois chiche Semoule
	Chanteneige Mousse au citron	Kiri Saint Nectaire	Camembert à la coupe Rondelé	Chantailou Port Salut	Emmental à la coupe Fripons
	Mousse au chocolat	Fruit de saison au choix	Compote au choix	Tarte à la crème de marron	Fruit de saison au choix
	Pâté de campagne Mortadelle	Salade verte et dés de gouda Céleri cru et dés de gouda	Macédoine mayonnaise Salade de haricots verts	Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs) Cappelletis fromage-épinards à la crème	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron
	Poulet rôti Epinards à la crème	Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisette	Blanquette de colin Riz aux carottes	Bûche de chèvre à la coupe	Purée de céleris Yaourt sucré
Saint Paulin Cantafrais	Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Fromage fouetté Vache Picon	Liégeois au chocolat	Yaourt aromatisé	
Du 25 Février au 01 Mars Vacances Zone C et A	Batavia et dés de brebis	Friand au fromage	Taboulé	Radis râpés	Coleslaw vinaigrette
	Tartiflette au Reblochon	Galette de soja Carottes à l'huile d'olive	Alouette de bœuf au jus Purée de potiron	Rôti de veau sauce moutarde Macaronis	Colombo de colin Riz de Camargue
		Crème anglaise	Petit moulé ail et fines herbes	Edam	Coulommiers à la coupe
	Compote	Madeleine	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	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)

En Février les légumes et fruits de saison sont :

Le céleri

La betterave

La poire

Nous fêterons :

Le Nouvel An chinois