

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 fêtons :

Le Nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Repas Terroir Saucisses de porc (Le Brusquet) lentilles vertes (Redortiers) Fromage de brebis à la coupe Fruit de saison	Nouvel An Chinois Salade verte Pilons de poulet rôti Riz cantonnais Yaourt nature	Salade de blé andalouse Omelette Choux fleur à la crème - gnocchis Crêpe bretonne	Pizza Pot au feu et ses légumes Purée de fruits	Potage de légumes Filet de colin sauce paprika Tortis Fromage blanc et crème de marron
Du 11 au 15 Vacances Zone B	Potage de légumes Lasagnes à la bolognaise Yaourt nature et confiture	Salade de pommes de terre Escalope de dinde sauce crème Haricots verts - polenta Fruit de saison	Bœuf bourguignon Frites Camembert à la coupe Purée de fruits	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Potiron à la crème - coquillettes Fruit de saison	Repas alternatif 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 - gnocchis Chou à la vanille	Sauté de bœuf Pommes vapeur Carré frais Purée de fruits	Potage de légumes Blanquette de colin Riz aux carottes Fruit de saison	Repas alternatif Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs) Cappelletis fromage-épinards Liégeois au chocolat	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Purée de céleris Fruit de saison
Du 25 février au 1er Mars	Batavia et dés de brebis Tartiflette au Reblochon Purée de fruits	Repas alternatif Salade de pois chiches Quenelles sauce provençale Carottes à l'huile d'olive - blé Laitage	Taboulé Alouette de bœuf au jus Purée de potiron Fruit de saison	Braisé de bœuf aux oignons Macaronis Tomme noire à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Colombo de colin Riz de Camargue Yaourt nature et miel

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)