

# 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
<b>Du 04 au 08</b>	<b>Repas Terroir</b> Saucisses de porc (Le Brusquet) lentilles vertes (Redortiers) Fromage de brebis à la coupe Fruit de saison	<b>Nouvel An Chinois</b> Salade verte Pilons de poulet rôti Riz cantonnais Yaourt nature	Salade de blé andalouse Omelette Choux fleur à la crème - gnocchis Crêpe bretonne	<b>Pizza</b> Pot au feu et ses légumes Purée de fruits	Potage de légumes Filet de colin sauce paprika Tortis Fromage blanc et crème de marron
<b>Du 11 au 15 Vacances Zone B</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	<b>Repas alternatif</b> Curry de pois chiches Semoule Emmental à la coupe Fruit de saison
<b>Du 18 au 22 Vacances Zone B</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	<b>Repas alternatif</b> Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs) Cappelletis fromage-épinards Liégeois au chocolat	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Purée de céleris Fruit de saison
<b>Du 25 février au 1er Mars</b>	Batavia et dés de brebis Tartiflette au  Reblochon Purée de fruits	<b>Repas alternatif</b> 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)