



# Menus\* du mois de février

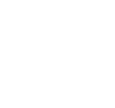
## Multi-accueil “Les Péquelets”



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 février	<p>Velouté potiron carottes, cantadou, curry maison (1,7,9,12)</p> <p><b>Cuisse de poulet BBC VF rôti au jus</b> (1,3,7,9,12)</p> <p><b>Haricots verts persillés</b> (7)</p> <p>Fromage / pain campagne (1,7)</p>	<p><b>Sauce bolognaise VBF maison</b> (1,12)</p> <p><b>Farfalles</b> (1,7)</p> <p>Emmental râpé (7)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de perles aux légumes (1,10)</p> <p><b>Filet de dorade MSC, sauce échalote</b> (1,4,7,9,12)</p> <p><b>Epinards gratinés maison</b> (1,7)</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Œuf dur frais</b> (3)</p> <p>Légumes couscous, pois chiches (1,7,9,10)</p> <p>Semoule de blé (1)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
9 au 13 février	<p><b>Blanquette de veau LR VF, carottes maison</b> (1,3,7,9,12)</p> <p><b>Riz pilaf au four maison</b> (7,9)</p> <p>Vieux pané à la coupe (7)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Potage de carottes, lentilles corail maison (7,9,12)</p> <p><b>Sauté de porc PF coco curry maison</b> (1,3,7,9,10,12)</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p><b>Yaourt nature</b> (7)</p>	<p><b>Carottes râpées maison</b> (10,12)</p> <p><b>Escalope de poulet BBC VF aux champignons</b> (1,3,7,9,12)</p> <p><b>Mezze penne</b> (1,7)</p> <p><b>Yaourt citron</b></p>	<p>Salade haricots rouge, avocat maison (10,12)</p> <p>Ravioli aux légumes / emmental râpé (1,3,7)</p> <p>Sauce tomate provençale maison (1, 7, 9,12)</p> <p><b>Yaourt aux fruits mixés</b></p>
16 au 20 février	<p>Potage dubarry maison (7,9,12)</p> <p><b>Tomate farcie VBF au jus</b> (1,6,12)</p> <p>Semoule aux douces épices (1,10,12)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Cake emmental maison (1,3,7)</p> <p><b>Escalope de poulet VF au jus</b> (1,3,7,9,12)</p> <p><b>Petits pois carottes à la Française</b> (7,9)</p> <p><b>Compote fruit</b></p>	<p><b>Avocat vinaigrette</b> (10,12)</p> <p><b>Rôti de dinde VF au thym</b> (1,3,7,9,12)</p> <p><b>Torti</b> (1,7)</p> <p><b>Yaourt nature</b></p>	<p><b>Omelette nature maison</b> (3)</p> <p>Haricots coco à la tomate (1,7,9,12)</p> <p>Tomme de brebis à la coupe (7)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
23 au 27 février	<p>Potage poule vermicelles (1,9)</p> <p><b>Cuisse poulet BBC VF au jus</b> (1,3,7,9,12)</p> <p>Gratin de potiron maison (1,7)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Sauté de bœuf VBF LR carottes maison</b> (1,12)</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées (7)</p> <p><b>Saintnectaire AOP à la coupe</b> (7)</p> <p><b>Compote fruit</b></p>	<p>Taboulé aux légumes (1)</p> <p>Endives au jambon maison (1,7)</p> <p><b>Yaourt nature</b></p>	<p><b>Œuf dur frais</b> (3)</p> <p><b>Lentilles à l'ancienne maison</b> (7,9,12)</p> <p><b>Coquillettes</b> (1,7)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
				<p>Velouté poireau, pommes de terre maison (7,9,12)</p> <p><b>Dos de cabillaud MSC sauce bisque</b> (1,2,4,7,9,12)</p> <p>Duo de carottes au riz (7,9)</p> <p><b>Fromage blanc</b> (7)</p>



Volaille française



Pêche durable MSC

Viande bovine française

Allergènes
3 œuf
1 Gluten
2 Crustacé

6 Soja	9 Céleri	12 Sulfite
7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
4 Poisson	5 Arachide	14 Mollusque
8 Fruit à coque	11 Sésame	