



Menus* du mois de février

Multi-accueil "Les Péquelets"



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 février	Velouté potiron carottes, cantadou, curry maison (1,7,9,12) Cuisse de poulet BBC VF rôti au jus (1,3,7,9,12) Haricots verts persillés (7) Fromage / pain campagne (1,7)	Sauce bolognaise VBF maison (1,12) Farfalles (1,7) Emmental râpé (7) Fruit de saison	Salade de perles aux légumes (1,10) Filet de dorade MSC, sauce échalote (1,4,7,9,12) Epinards gratinés maison (1,7) Yaourt nature	Œuf dur frais (3) Légumes couscous, pois chiches (1,7,9,10) Semoule de blé (1) Fruit de saison	Carottes râpées (10,12) Brandade de morue parmentier maison (4,7,12) Fromage blanc (7)
9 au 13 février	Blanquette de veau LR VF, carottes maison (1,3,7,9,12) Riz pilaf au four maison (7,9) Vieux pané à la coupe (7) Fruit de saison	Potage de carottes, lentilles corail maison (7,9,12) Sauté de porc PF coco curry maison (1,3,7,9,10,12) Poêlée campagnarde Yaourt nature (7)	Carottes râpées maison (10,12) Escalope de poulet BBC VF aux champignons (1,3,7,9,12) Mezze penne (1,7) Yaourt citron	Salade haricots rouge, avocat maison (10,12) Ravioli aux légumes / emmental râpé (1,3,7) Sauce tomate provençale maison (1, 7, 9, 12) Yaourt aux fruits mixés	Salade haricots verts, vinaigrette (10,12) Filet de limande meunière MSC / citron (1,4,7) Purée de pommes de terre potiron maison (7) Fruit de saison
16 au 20 février	Potage dubarry maison (7,9,12) Tomate farcie VBF au jus (1,6,12) Semoule aux douces épices (1,10,12) Fruit de saison	Cake emmental maison (1,3,7) Escalope de poulet VF au jus (1,3,7,9,12) Petits pois carottes à la Française (7,9) Compote fruit	Avocat vinaigrette (10,12) Rôti de dinde VF au thym (1,3,7,9,12) Torti (1,7) Yaourt nature	Omelette nature maison (3) Haricots coco à la tomate (1,7,9,12) Tomme de brebis à la coupe (7) Fruit de saison	Potage légumes maison (7,9,12) Rondelle Calamar à la sauce tomate (1,7,9,12,14) Riz safrané (7,9) Yaourts aux fruits mixés
23 au 27 février	Potage poule vermicelles (1,9) Cuisse poulet BBC VF au jus (1,3,7,9,12) Gratin de potiron maison (1,7) Fruit de saison	Sauté de bœuf VBF LR carottes maison (1,12) Pommes de terre vapeur persillées (7) Saint nectaire AOP à la coupe (7) Compote fruit	Taboulé aux légumes (1) Endives au jambon maison (1,7) Yaourt nature	Œuf dur frais (3) Lentilles à l'ancienne maison (7,9,12) Coquillettes (1,7) Fruit de saison	Velouté poireau, pommes de terre maison (7,9,12) Dos de cabillaud MSC sauce bisque (1,2,4,7,9,12) Duo de carottes au riz (7,9) Fromage blanc (7)



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	5 Arachide	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
		8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.