



Menus* du mois de février

Groupes scolaires et centre de loisirs



Lundi

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)
Crêpe, pâte à tartiner (1,3,6,7,8)

Mardi

Sauce bolognaise VBF maison (1,12)
Farfalles (1,7)
Emmental râpé (7)
Fruit de saison

Mercredi

Blanquette de la mer maison
(1,2,3,4,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Camembert (7)
Compote fruit

Jeudi

Œuf dur frais, mayonnaise (3,10,12)
Légumes couscous, pois chiches (1,7,9,10)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

Vendredi

Salade verte, croûtons (1,10,12)
Brandade de morue parmentier maison (4,7,12)
Fromage blanc (7)
Confiture sucre

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 carottes lentilles corail maison (7,9,12)
Sauté porc PF coco curry maison (1,3,7,9,10,12)
Poêlée campagnarde
Mousse au chocolat (6,7)

16 au 21 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 à l'emmental maison (1,3,7)
Chipolatas PF au jus (1,12)
Petits pois, carottes à la Française (7,9)
Cocktail de fruits

23 au 27 février

Potage poule vermicelles (1,9)
Cuisse de 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)
Saintnectaire AOP à la coupe (7)
Compote fruit

Pamplemousse, sucre
Rôti de dinde VF au thym (1,3,7,9,12)
Torti (1,7)
Fromage blanc au miel et au sucre

Omelette nature maison (3)
Harcots coco à la tomate (1,7,9,12)
Tomme 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

Salade verte, vinaigrette (10,12)
Pizza au fromage maison (1,7)
Jambon blanc PF à la coupe
Yaourt nature (7)
Confiture ou sucre

Œuf dur frais, mayonnaise (3,10,12)
Gratin de coquillettes aux légumes maison (1,7,12)
Fondue au chocolat, fruit frais (6)

Velouté de poireaux, 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)
Miel ou sucre



Volaille française



Agriculture bio



Porc français



Pêche durable MSC



Viande bovine française

Allergènes

3 œuf	6 Soja	9 Céleri	12 Sulfite
1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame

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.