

# Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février, Les fruits et les légumes de saison sont

**La poire**

**Le navet**

**La carotte**

**Nous fêterons ...**

**La chandeleur**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 30/01 au 03/02</b>	<b>Repas Alternatif</b> <b>Mélange Farandole</b> (scarole, chou blanc, radis, maïs) <b>Raviolis</b> <b>au tofu</b> <b>Faisselle et</b> <b>Crème de marron</b>	<b>Salade de lentilles blondes</b>  <b>Chipolatas grillées</b> <b>Purée de courges</b> <b>Berger de Lozère</b> <b>Fruit de saison</b>	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la dijonnaise Pommes noisette Saint paulin Fruit de saison	Endives vinaigrette Pot au feu et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe <b>Crêpe au chocolat et noisette</b>	Friand au fromage Dos de colin sauce curry Haricots romano Tartare <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 06 au 10 Vacances Zone C</b>	<b>Laitue</b> <b>Blanquette de dinde</b> <b>Riz de Camargue</b> <b>Seillou des Cèvennes</b> <b>Laitage Duo de Lozère</b>	Rosette Quenelles sauce provençale Carottes persillées Tome noire Fruit de saison	Chou rouge en vinaigrette Alouette de bœuf sauce chasseur Pommes de terre boulangère Croc'lait <b>Crêpe au chocolat et noisette</b>	Taboulé Rôti de veau au jus Haricots beures persillés Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Potage de légumes Parmentier de poisson aux poireaux Emmental à la coupe Mousse au chocolat
<b>Du 13 au 17 Vacances Zone C</b>	Salade de haricots verts Jambon blanc Galettes de légumes Crème anglaise Biscuit	<b>Mélange Harmonie</b> (scarole, chou rouge et maïs) <b>Bœuf aux olives</b> <b>Semoule</b> <b>Le Lozère Vache</b> <b>Compote des Cèvennes</b>	Salade de blé Poulet rôti Brocolis béchamel Fromage fouetté Fruit de saison	Salade Kouki Lasagnes à la Bolognaise Brie à la coupe Flan au caramel	<b>Tarte au fromage</b> Poisson pané et citron Purée de céleris Cantafrais Fruit de saison
<b>Du 20 au 24</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Tartiflette</b> <b>Laitage des Cèvennes</b> <b>Fruit de saison</b>	Accras de morue Œufs durs Epinards à la crème Vache picon Fruit de saison	Endives vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tomate Pâtes St marcellin à la coupe Liégeois à la vanille	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Gratin de courges Gouda <b>Tarte aux pommes</b>	Carottes râpées et dés de fêta Chili con poisson Riz Fromage blanc aromatisé

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)