

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février, les légumes de saison sont

L'endive

La betteraves

Nous fêtons ...

La chandeleur

Le nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01 au 02/02	Rosette - beurre Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Fruit de saison	Salade d'endives et dès d'emmental Pennes au blé complet à la bolognaise de lentilles Crème renversée	Taboulé Cordon bleu Brocolis en béchamel Chantailou Fruit de saison	Salade verte Bœuf aux olives Riz de Camargue Berger de lozère Yaourt Fermier sucré	Carottes râpées Dos de colin à l'échalote Potiron à la crème Crêpe Bretonne Nutella individuel
Du 05 au 09	Salade Farandole (<i>scarole, chou blanc, radis, maïs</i>) Chipolatas grillées Purée de patates douces Edam Laitage	Pizza au fromage Poulet rôti Haricots beurre Seillou des Cèvennes Fruit de saison	Choux rouge émincé Veau marengo Riz créole Crêpe Bretonne Nutella individuel	Salade de blé Steak haché aux herbes Beignets de chou fleur Bleu à la coupe Fruit de saison	Salade verte Marmite du pêcheur Pommes de terre à l'anglaise Fromage fouetté Yaourt aromatisé
Du 12 au 16	Salade de lentilles Boulettes d'agneau sauce champêtre Carottes vichy Saint Paulin Fruit de saison	Salade de haricots vert Tranche de bœuf braisé aux oignons Macaronis Emmental à la coupe Donut's	Friand au fromage Terrine de poisson Petits pois Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Velouté d'épinards Tartiflette au reblochon Laitage des Cèvennes Fruit de saison	REPAS CHINOIS Le cocktail des enfants Nems au poulet Riz cantonnais Salade de fruits tropicaux (goyave, papaye, ananas et jus de raisin) Petite barre au sésame façon nougat chinois
Du 19 au 23 Vacances Zone C	Velouté de courges Sauté de dinde au curry Semoule Fromage blanc nature Crème de marrons	Tapenade verte sur toast Nuggets de blé Poêlée hivernale Yaourt sucré Fruit de saison	Chou chinois Jambon blanc Purée Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	Accras de morue Rôti de veau Panais à la crème Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Tagliatelles au saumon Crème anglaise Galette Saint Michel
Du 26/02 au 02/03 Vacances Zone C	Tarte aux oignons Quenelles sauce nantua Haricots vert Croc lait Fruit de saison	Carottes râpées Paupiette de veau sauce provençale Polenta Coulommiers à la coupe Compote de pommes	Salade de boulgour aux crudités Dos de colin sauce maître d'hôtel Choux fleur à la crème Rondelé Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Bœuf gardian Spaghettis Lozère Vache Fruit de saison	Salade d'endives et dès d'emmental Pépites de colin pané et citron Potiron en béchamel Flan pâtissier

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.

