



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>03-févr</b> Carottes râpées bio au citron Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce chasseur (a,i,l) Purée de pomme de terre (g,l) Yaourt vanille bio (g) Banane bio	<b>04-févr</b> Coleslaw (c,j,l) Lasagne aux légumes et pesto (a,g,i) Cantal jeune AOP (g) Poire bio locale	<b>05-févr</b> Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Cari de volaille (i) Blé bio au beurre (a,g) Flan vanille bio nappé caramel (g)	<b>06-févr</b> Salade verte Dês de Feta AOP (g) Vinaigrette (j,l) Croque monsieur (a,g) Carottes persillade Orange bio	<b>07-févr</b> Chou chinois en salade Vinaigrette (j,l) Parmentier de poisson (a,d,g,l) Brownie (a,c,f,g,h) Crème anglaise (c,f,g)
<b>10-févr</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Couscous poulet/merguez (i,j,l) Semoule de couscous bio (a,g) Vache qui rit bio (g) Purée pomme/poire bio	<b>11-févr</b> Avocat en salade Vinaigrette (j,l) Ravioli frais emmental bio locaux (a,g) Emmental râpé bio (g) Camembert bio (g) Clémentine bio	<b>12-févr</b> Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Haricots verts bio persillés (g) Crème dessert vanille bio (g) Pomme bio locale	<b>13-févr</b> Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Purée de potimarrons bio local St Morêt bio (g) Banane bio	<b>14-févr</b> Céleri rémoulade (c,i,j,l) Blanquette de saumon (d,g) Riz bio au beurre (g) Yaourt sucré bio (g) Purée pomme bio
<b>17-févr</b> Betterave cube bio Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Ratatouille Yaourt sucré bio (g) Clémentine bio	<b>18-févr</b> Carottes râpées bio et locales Vinaigrette (j,l) Farce bolognaise végétale aux pépites Fayo (a,l) à base de légumineuses bio Spaghetti bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Comté AOP (g) Banane bio	<b>19-févr</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Rôti de dinde à l'ail (l) Gratin de brocolis bio (g) Emmental bio (g) Orange bio	<b>20-févr</b> Coleslaw (c,j,l) Daube de bœuf bio de Rhône Alpes (l) Riz bio au beurre (g) Flan vanille (g) Clémentine bio	<b>21-févr</b> Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Aiguillettes de colin panées (a,d) Haricots verts bio persillade (g) St Morêt bio (g) Purée pomme/pêche bio
<b>24-févr</b> Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (j,l) Cuisse de poulet rôti Label Rouge Gratin de courgettes (g) Petit suisse sucré (g) Banane bio	<b>25-févr</b> Macédoine mayonnaise (c,j,l) Hachis végétal aux pépites Fayo (a,g,i,l) à base de légumineuses bio Camembert bio (a) Clémentine bio	<b>26-févr</b> Carottes râpées bio et locales Vinaigrette (j,l) Boulettes de bœuf bio sauce chasseur (a,i,l) Gratin de chou fleur bio (g) Orange bio	<b>27-févr</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Tartiflette au reblochon AOP (a) Vache qui rit bio (g) Mousse au chocolat bio (g)	<b>28-févr</b> Salade de pâtes au pesto Colin sauce crème ciboulette (d,g,l) Poêlée rustique (i) Babybel bio (g) Pomme bio et locale

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten  
 b : crustacés  
 c : œufs  
 d : poissons

Menus élaborés par une diététicienne

e: arachide  
 f: soja  
 g: lait  
 h: fruits à coque  
 i: céleri

j: moutarde  
 k: sésame  
 l: sulfites  
 m: lupin  
 n: mollusques



**LEGENDE :**  
 Produits BIO  
 Produits labellisés  
 Viande origine France  
 Produits locaux  
 Poissons MSC



Agrément : FR 84.003.619