

Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/01 au 03/02	Repas Alternatif Mélanges Farandole Raviolis au tofu Faisselle et Crème de marron	Salade de lentilles Chipolatas grillées Purée de courges Chantailou Fruit de saison	Potage de légumes Pot au feu et ses légumes Bûche de chèvre à la vanille Crêpe au chocolat et noix de pécan	Friand au fromage Dos de colin sauce curry Haricots romano Tartare Fruit de saison
Du 06 au 10 Vacances Zone C				
Du 13 au 17 Vacances Zone C et B				
Du 20 au 24 Vacances Zone B et A	Carottes râpées Tartiflette Laitage Fruit de saison	Accras de morue Eufs durs Epinards à la crème Vache picon Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Carottes vichy Gouda Tarte aux pommes	Potage de légumes Chili con poisson Riz Emmental Fromage blanc aromatisé

En Février, Les fruits et les légumes de saison sont

La poire 

Le navet 

La carotte 

Nous fêterons ... 

La chandeleur

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'hydroxyde sulfureux et sulfites dans nos plats



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 (<150 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)