

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>Du 29/01 Au 02/02</b></p>	<p>Rosette - beurre</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p><b>Pennes BIO au blé complet</b> </p> <p>à la bolognaise de lentilles</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade d'endives et dés d'emmental</p> <p>Tranche de bœuf braisé aux oignons</p> <p> <b>Riz de Camargue</b></p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves en salade</p> <p>Dos de colin sauce normande</p> <p> Purée de carottes</p> <p><b>Crêpe Bretonne</b></p> <p>Coupelle de pâte à tartiner</p>
<p><b>Du 05 Au 09</b></p>	<p>Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs)</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Edam</p> <p> <b>Crème dessert au chocolat</b></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Poulet rôti</b> </p> <p>Haricots beurrés</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade de blé</b> </p> <p>Steak haché aux herbes</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p><b>Du 12 Au 16</b> Vacances zone A</p>				
<p><b>Du 19 Au 23</b> Vacances zone A et C</p>				
<p><b>Du 26/02 Au 02/03</b> Vacances zone C et B</p>	<p> <b>Tarte aux oignons</b></p> <p>Quenelles sauce nantua</p> <p>Haricots verts</p> <p>Croc lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>Paupiette de veau sauce provençale</p> <p>Polenta</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs)</p> <p>Bœuf gardian</p> <p>Spaghettis</p> <p>Rondelé</p> <p><b>Flan pâtissier</b> </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Pépites de colin pané</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Fruit de saison</p>

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)

En Février, les légumes de saison sont

En Février, les légumes de saison sont



L'endive



La betterave

**Nous fêterons ...**

La chandeleur



Le nouvel An chinois

