



	DU 1 AU 2 FÉVRIER	DU 5 AU 9 FÉVRIER	DU 12 AU 16 FÉVRIER	DU 19 AU 23 FÉVRIER	DU 26 AU 29 FÉVRIER
Lundi		Œufs durs mayonnaise Spaghettis napolitaines Et emmental râpé Fruits de saison	Salade de haricots verts Raviolis végétarienne gratinées sauce fromagère Yaourt aromatisé	Crêpes au fromage Beau filet de hoki Lentilles dijonnaises Ananas	Feuille de chêne/ échalotte Gratin de crozets au reblochon S/V : Gratin de crozets Poires
Mardi		Rosette de Lyon / cornichons S/V : Feuilleté fromage Dos de colin ciboulette (msc) Salsifis en gratin Compote	Potage Dubarry Chipolatas aux herbes S/V : Hoki panés Frites Clémentines	Salade Marguerite Boulettes de bœuf sauce Tomate S/V : Boulettes végé Spaghettis Compote pomme/coing	Betteraves fraîches en salade Cuisse de poulet rôties Purée de céleris S/V : Omelette herbes Saint-Bricet
Mercredi		Batavia et pignons Saucisses grillées S/V : colin grillé Purée de pommes de terre Fruits	Jambon blanc S/V : Potage de légumes Omelette ciboulette et persil Poêlée de légumes Millefeuille	Taboulé libanais Poisson à la bordelaise Riz aux légumes Compote poire et Madeleine	Terrine de légumes Roti porc aux pruneaux S/V : Falafel Quinoa aux épices Yaourt sucré
Jeudi	Potage de légumes Filet poisson meunière (msc) Choux fleur persillé Semoule aux fruits	Cèleri rémoulade Escalope de poulet S/V : Merlu grillé Semoule aux petits légumes Fruits au sirop	Salami et cornichons S/V : Feuilleté chèvre Merlu sauce citron Carottes paysannes Crème dessert	Salade de haricots beurre et noix Lasagne épinard et chèvre Flan vanille	Macédoine au surimi Quiche lorraine S/V : Quiche fromage salade verte Cocktail de fruits
Vendredi	Salade carottes pommes Paupiette de veau S/V : Paupiette pêcheur Pommes sautées Liégeois chocolat	Terrine de poisson Pilon de poulet au paprika S/V : Colin pané (msc) Blésotto Flan caramel	Salade composée Bœuf bourguignon S/V : Croustillant emmental Pommes de terre vapeur comté	Laitue ciboulette Tajine d'agneau S/V : Tajine de hoki Boulgour aux légumes Tarte aux pommes	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

