

Lundi 3/02	Mardi 4/02	Mercredi 5/02	Jeudi 6/02	Vendredi 7/02
Taboulé Sauté de veau Croq' fromage Carottes vichy Camembert BIO Poire	Potage Légumes vert Chipolatas grillées Boudin de légumes Haricots blanc à la tomate Yaourt ferme de la Marque Orange en segment	Salade de cœur de palmier Jambon Crêpe aux champignons Côtes de blettes en gratin Fromage blanc Pomme golden	Terrine bretonne Perles de légumes Galette complète au blé noir Galette de saumon Mélange Breton de légumes Yaourt nature Far breton	Concombre sauce yaourt Omelette fines herbes BIO Pommes de terre rissolées Samos Poire belle Hélène
Lundi 10/02	Mardi 11/02	Mercredi 12/02	Jeudi 13/02	Vendredi 14/02
Carottes râpées Tomate farcie végétale Riz BIO Brie à la coupe Brownies et noix de pécan	Rillettes du Mans Terrine de légumes Moules crème de poireaux Steak haché Carottes bâtonnets P'tit louis Pomme Pink lady	Tomate mozzarella Noisette pizzaiola Galette épinards et fèves Coquillettes Fromage Champs S/ Roy Entremet citron	Chou blanc savoyard Chou blanc Sauté de bœuf Escalope veggie pomme de terre fondante Yaourt aux fruits des bois Tarte pommes normande	Accras de morue Tarte poireaux Filet de dinde Bouchée végétales Gratin de choux fleurs Mimolette Compote pomme d'amour
Lundi 17/02	Mardi 18/02	Mercredi 19/02	Jeudi 20/02	Vendredi 21/02
Tarte oignon jambon Tarte légumes Boulettes d'agneau Boulettes végétales Tajine de légumes Yaourt bifidus Mandarine	Salade iceberg Hachis cuisiné aux petits légumes Camembert BIO Crème vanille	Céleri vinaigrette Pot au feu de bœuf Omelette au fromage Kiri Chausson aux pommes	Salade de perles fromagères Steak haché sauce tomate Steak veggie Haricots beurre Edam Orange	Choux rouge Chunk de colin d'Alas Steak de soja Gratin dauphinois Fromage blanc nature BIO Ananas au sirop
Lundi 24/02	Mardi 25/02	Mercredi 26/02	Jeudi 27/02	Vendredi 28/02
Œufs dur sauce tartare Bœuf forestier Boulettes végétales Purée de céleri Six de Savoie Kiwi	Salade de tomate Aiguillettes de volaille marengo Steak de soja Salsifis Yaourt mixé Fruit de jour	Salade de haricots verts Normandin de veau Omelette au fromage Coquillettes bio Kiri Clafoutis aux fruits	Potage BIO Pané fromage Tagliatelle BIO Yaourt nature Gâteau d'anniversaire	Galantine de volaille Terrine de légumes Colin meunière Steak haché Riz aux céréales Fromage blanc nature BIO Compote pomme fraise

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, au recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

le pain accompagnant chaque repas et fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

sans viande

sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

