

Menu



FEVRIER

Produits BIO
Produits de l'agriculture locale

NB :

- pommes de terre bio de l'exploitation de M. Monjoffre (Rochechouart)
- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine

	Semaine du 3 au 7	Semaine du 10 au 14	Semaine du 17 au 21	Semaine du 24 au 28
Lundi	<p><i>(menu sans viande)</i></p> <p>coleslaw</p> <p>-</p> <p>pâtes au blé complet sauce tomate-basilic / purée de légumes</p> <p>-</p> <p>fromage blanc au rapadura</p>	<p>salade-pêches-fromage de brebis</p> <p>-</p> <p>paupiette de veau pois cassés / purée de laitue</p> <p>-</p> <p>Petit Suisse</p>	<p>salade pamplemousse - crevettes</p> <p>-</p> <p>hachis Parmentier</p> <p>-</p> <p>crème au chocolat</p>	<p>concombres</p> <p>-</p> <p>bœuf bourguignon pommes de terre vapeur / purée</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>yaourt vanille</p>
Mardi	<p>salade de chèvre chaud</p> <p>-</p> <p>poisson pané Ebly pilaf / purée de poivrons</p> <p>-</p> <p>kiwis</p>	<p><i>(menu sans viande)</i></p> <p>soupe de légumes</p> <p>-</p> <p>lasagnes de légumes / purée de légumes</p> <p>-</p> <p>pomme</p>	<p>Salade de pâtes - Mimolette</p> <p>-</p> <p>aile de raie carottes braisées / purée de carottes</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>fruit</p>	<p>bruschetta</p> <p>-</p> <p>cabillaud brocolis / purée de brocolis</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>salade de fruits frais</p>
Mercredi	<p>soupe à l'oignon gratinée</p> <p>-</p> <p>petit salé lentilles / purée</p> <p>-</p> <p>fromages</p> <p>-</p> <p>assortiment defruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>-</p> <p>escalope de dinde à la crème curry semoule / purée de carottes</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>crêpe</p>	<p>friand à la viande</p> <p>-</p> <p>poulet rôti « Label Rouge » poêlée de légumes / purée de légumes</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>salade de fruits</p>	<p><i>(menu sans viande)</i></p> <p>mâche aux agrumes et Feta</p> <p>-</p> <p>gratin moscovite / purée de légumes</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>compote pomme-poire</p>
Jeudi	<p>radis noir</p> <p>-</p> <p>poulet « Label Rouge » à la moutarde petits pois / purée de radis</p> <p>-</p> <p>flan caramel</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>-</p> <p>grillade de bœuf haricots verts / purée de haricots verts</p> <p>-</p> <p>semoule au lait</p>	<p><i>(menu sans viande)</i></p> <p>potage</p> <p>-</p> <p>omelette ratatouille / purée de navets</p> <p>-</p> <p>salade-fromage</p> <p>-</p> <p>clémentine</p>	<p>salade de perles-avocat-surimi</p> <p>-</p> <p>filet de poulet mariné thym-citron aligot</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>flognarde maison</p>
Vendredi	<p>salade de chou et croutons</p> <p>-</p> <p>rôti de veau purée de pommes de terre</p> <p>-</p> <p>yaourt</p>	<p>œuf mimosa - Mesclun</p> <p>-</p> <p>sauté de veau purée de panais</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>compote pomme</p>	<p>salade mélangée</p> <p>-</p> <p>choucroute / saucisse-purée du moment</p> <p>-</p> <p>yaourt aromatisé</p>	<p>betteraves</p> <p>-</p> <p>cordons bleus purée de betteraves</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>mousse au chocolat maison</p>

Menu



FEVRIER

**PRODUITS
ALLERGENES**

	Semaine du 3 au 7	Semaine du 10 au 14	Semaine du 17 au 21	Semaine du 24 au 28
Lundi	gluten œufs soja lactose moutarde sulfites	lactose gluten moutarde sulfites	Fruits de mer gluten sulfites lactose moutarde œufs	gluten lactose soja sulfites moutarde
Mardi	œufs soja lactose gluten sulfites	Soja lactose gluten céleri	poisson sulfites lactose gluten moutarde	lactose gluten poisson
Mercredi	lactose gluten soja céleri	œufs lactose gluten sulfites	soja lactose gluten	lactose gluten sulfites œufs moutarde
Jeudi	moutarde lactose gluten	Céleri lactose œufs gluten moutarde	œufs soja céleri sulfites lactose moutarde gluten	crustacés soja gluten lactose moutarde sulfites
Vendredi	sulfites lactose gluten soja	gluten lactose œufs moutarde	soja moutarde sulfites lactose gluten	soja gluten lactose œufs