










## Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>En Février les légumes et fruits de saison sont :</b></p>  <p>Le céleri</p>  <p>La betterave</p>  <p>La poire</p> <p><b>Nous fêterons :</b></p>  <p><b>Le Nouvel An chinois</b></p>	Céleri rémoulade Chipolatas  <b>Crème de patates douces</b> Brocolis	<b>Nouvel An Chinois</b> Laitue  <b>Nems de poulet</b> <b>Riz cantonais</b> <b>Topinambours à la crème</b>	Pizza Pot au feu et ses légumes	Endives et dès d'emmental Filet de colin sauce paprika Tortis Haricots verts
	Bleu à la coupe Fruit de saison	<b>Yaourt fermier noix de coco</b> <b>Biscuit Palmier</b>	Domalaite Compote	Crème dessert vanille
	Du 11 au 15 <b>Vacances zone B</b>			
	Du 18 au 22 <b>Vacances zone B</b>			
Du 25 Février au 1er Mars	Batavia et dès de brebis Tartiflette au  <b>Reblochon</b> Haricots verts	Friand au fromage Galette de soja Carottes à l'huile d'olive Tortis Crème anglaise Madeleine	Radis râpés Rôti de veau sauce moutarde Macaronis Champignons persillés Edam Fromage blanc sucré	Coleslaw vinaigrette  <b>Colombo de colin</b> <b>Riz de Camargue</b> Panais à la crème Coulommiers à la coupe Flan chocolat
	Compote			

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)