



SCOLAIRE 5 COMPOSANTES

# MENU DU MOIS DE FEVRIER 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

En Février les légumes et fruits de saison sont :

Le céleri

La betterave

La poire

**Nous fêterons :**

Le Nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	Céleri rémoulade Chipolatas <b>Purée de patates douces</b> Bleu à la coupe Fruit de saison	<b>Nouvel An Chinois</b> <b>Laitue</b> <b>Nems de poulet</b> <b>Riz cantonais</b> <b>Yaourt fermier noix de coco</b> <b>Biscuit Palmier</b>	Pizza Pot au feu et ses légumes Domalaité Compote	Endives et dès d'emmental Filet de colin sauce paprika Tortis Crème dessert vanille
<b>Du 11 au 15 Vacances Zone B</b>	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Gouda Mousse au chocolat	Maïs-thon Cordon bleu Poêlée hivernale Kiri Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Potiron mornay Chantailou Tarte à la crème de marron	Kouki Curry de pois chiche Semoule Emmental à la coupe Fruit de saison
<b>Du 18 au 22 Vacances Zone B et A</b>	Pâté de campagne Poulet rôti Epinards à la crème Saint Paulin Chou à la vanille	Salade verte et dés de gouda Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisette Petits suisses aromatisés	Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs) Cappelletis au fromage à la crème Brie à la coupe Liégeois au chocolat	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Purée de céleris Yaourt sucré Fruit de saison

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)