

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



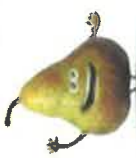
En Février
les légumes et
fruits de saison
sont :



Le céleri



La betterave



La poire

Nous félicitons :



Le Nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Céleri rémoulade Chipolatas Purée de patates douce Bleu à la coupe Fruit de saison	Nouvel An Chinois Laitue Nems de poulet Riz cantonnais Yaourt fermier noix de coco Biscuit Palmier	Pizza Pot au feu et ses légumes Saint Paulin à la coupe Compote	Endives et dés d'emmental Filet de colin sauce paprika Tortis Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Tomme noire à la coupe Crème dessert chocolat	Mais-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
Du 18 au 22 Vacances Zone B et A	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, mais) Cappelletti fromage-épinards à la crème Bûche de chèvre 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"



MOS menus respectant la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'agriculture
biologique



100% de nos fruits sont locaux (à l'AB) et
respectent les fruits exotiques et agribios