



Du 02 au 06 février

Chandeleur

- Batavia (sauce vinaigrette maison) ●●●
- Filet de hoky (sauce dugléré) ●●●
- Blé aux petits légumes ●●●
- Crêpe et confiture ●●●

- Omelette nature ●●●
- Pomme de terre vapeur ●●●
- Fromage blanc et sucre ●●●
- Kiwi ●●●

- Filet de poisson meunière ●●●
- Brocolis fleurette ●●●
- Pavé d'Affinois ●●●
- Pomme ●●●

- Carottes râpées ●●●
- Pois chiches ●●●
- Poêlée de légumes aux mini-pennes ●●●
- Cubes de pêches ●●●

EGalim

- Céleri rémoulade ●●●
- Dahl de lentilles corail ●●●
- Riz pilaf ●●●
- Yaourt à la grecque et sucre de canne ●●●

Du 09 au 13 février

- Choux rouges ●●●
- Omelette nature ●●●
- Purée de carottes ●●●
- Yaourt de brebis et sucre de canne ●●●

- Tortellini au gruyère (sauce tomate) ●●●
- Saint Paulin ●●●
- Compote de pomme / abricot ●●●

- Macédoine ●●●
- Filet de colin (sauce normande) ●●●
- Gratin dauphinois ●●●
- Poire ●●●

EGalim

- Légumes d'hiver façon couscous ●●●
- Semoule ●●●
- Cantal jeune ●●●
- Orange ●●●

- Choux rouges et carottes ●●●
- Œufs Dubarry ●●●
- Choux fleur fleurette persillé ●●●
- Faisselle et sucre de canne ●●●

Du 16 au 20 février

EGalim

- Chili aux haricots rouges et légumes ●●●
- Riz pilaf ●●●
- Saint Albry ●●●
- Pomme ●●●

Mardi gras

- Choux blancs ●●●
- Dos de lieu (sauce badiane) ●●●
- Haricots verts persillés ●●●
- Bugnes ●●●



Nouvel an chinois

- Nems aux légumes ●●●
- Poêlée chinoise ●●●
- Fromage blanc ●●●
- Pavé coco cacao ●●●

- Betteraves rouges et dés de fêta ●●●
- Sauté végétal (sauce curry) ●●●
- Pomme noisette ●●●
- Clémentine ●●●

- Céleri rémoulade ●●●
- Céréales méditerranéennes ●●●
- Carottes persillées ●●●
- Yaourt brassé à la fraise sur lit de cassis ●●●

Du 23 au 27 février

- Taboulé (semoule, céleri et carottes) ●●●
- Emincé végétal ●●●
- Salsifis à la provençale ●●●
- Kiwi ●●●

- Œufs pochés (sauce crème) ●●●
- Trio de légumes ●●●
- Petit Nova aromatisé ●●●
- Poire ●●●

- Choux rouges ●●●
- Pois chiche ●●●
- Pomme de terre boulangère ●●●
- Mélange de fruits au jus de raisin ●●●

EGalim

- Carottes râpées ●●●
- Haricots blancs à la tomate ●●●
- Spaghettis et fromage râpé ●●●
- Yaourt au lait entier et sucre de canne ●●●

- Filet de poisson blanc meunière ●●●
- Petit pois ●●●
- Comté ●●●
- Crème caramel à la fleur de sel ●●●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.