

Notre prestation :

**Pain frais local,
artisanal et BIO**



**Fruits et Légumes de
saison exclusivement de l'agriculture
biologique**



**Céréales et Féculents
Issus exclusivement de
l'agriculture
biologique**



**Le bœuf est
d'origine France
et race à viande**



**Volailles
Label Rouge**



**Toutes les
viandes proposées
sont
d'origine FRANCE.**



**Fromage
AOP/AOC**



**Fromage à la
coupe**



**Préparation
"maison"**



Produit local




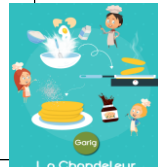

Produit frais



**Menu
Végétarien**



Bon appétit !

Lundi 31 janvier	Mardi 1er février	Mercredi 2 février	Jeudi 3 février	Vendredi 4 février
<ul style="list-style-type: none"> ● Coleslaw ● Céleri vinaigrette ● Couscous végétarien (Légumes, semoule & pois chiches) Fromage blanc nature sucré Yaourt nature 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Samossa au poulet ● Porc au caramel Riz cantonnais Légumes asiatique ● Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées & emmental Rôti de bœuf au jus Gratin dauphinois ● Pomme au four 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ● Gratin de butternut Comté AOP St Nectaire AOP Fruit de saison Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte & mimolette 1/2 pomelos Poisson pané & citron Petits pois & carottes ● Crêpes & garnitures 
VACANCES D'HIVER				
Lundi 7 février	Mardi 8 février	Mercredi 9 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte ● Raclette (fromage / pdt / charcuterie) Petit suisse nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de poireaux & pdt ● Navarin d'agneau Tortis & fromage râpé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aiguillettes de poulet sauce chasseur ● Chou-fleur gratiné + 30% pdt ● Pont l'Evêque AOP ● Cake aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou-rouge vinaigrette ● Curry de légumes Riz basmati Flan vanille et caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Saumon sauce vierge Haricots verts + 30% blé Coulommiers Fruit de saison
VACANCES D'HIVER				
Lundi 14 février	Mardi 15 février	Mercredi 16 février	Jeudi 17 février	Vendredi 18 février
<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ● Gratin d'épinards & pdt Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou-chinois vinaigrette Gnocchis ● à la Napolitaine Fromage blanc aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf ● Carottes braisées + 30% pâtes ● Livarot AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte & gouda ● Hamburger Frites Mousse aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 1/2 pomelos Thon à la sicilienne Riz pilaf Flan au chocolat
Lundi 21 février	Mardi 22 février	Mercredi 23 février	Jeudi 24 février	Vendredi 25 février
<ul style="list-style-type: none"> Raviolis aux légumes Sauce tomate & fromage râpé Edam Tomme noire Fruit de saison Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou blanc vinaigrette ● Céleri rémoulade ● Blanquette de veau Blé & carottes sautées Petit suisse aux fruits Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc ● Purée de courge Camembert Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte & féta Endives & dès d'emmental ● Parmentier de canard ● Compote maison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin sauce citron Haricots verts persillés + 30% riz Cantal AOP ● Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison Fruit de saison