



S08	Lundi	Mardi Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Entrée	Salade de pois chiches bio au cumin	Coleslaw mayonnaise	Salade Italienne	Samoussa aux légumes	Salade iceberg
Plat Principal	Colin poêlé au beurre	Sauté de poulet à la crème SV : Escalope panée végétale	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Palet végétarien	Sauté de porc* au caramel SP: Sauté de poulet au caramel SV : Œufs brouillés	Radiatori aux légumes
Légume/Féculent	Brocolis à la crème	Purée de pommes de terre	Haricots plats	Riz bio aux champignons	
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt vanille bio	Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Pont l'Evêque (coupe)
Dessert	Fruit	Beignet chocolat	Fruit	Clafoutis à la noix de coco du chef	Purée de fruits bio

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Pêche responsable

* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de carottes



En février, envoyez-vous pour un ALLER-RETOUR "PARIS-PEKIN" !

A l'occasion du Nouvel An chinois, partez en voyage culinaire avec des spécialités d'Asie.

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.