



Menu février 2021



Lundi 1er février
Tartare de tomate basilic
Steak haché sauce moutarde
Steak de soja
Petits pois ail et fine herbes
yaourt nature
Compote de pomme fraise

C'est la Chandeleur
Mardi 2 février
Salade iceberg
Jambon de dinde
Pané fromagé
Salsifis gratinés
Chanteneige
Crêpe moelleuse

Mercredi 3 février
Saucisson sec
Céleri vinaigrette
Coquille bretonne
Crêpe au fromage
Riz
Chaurce
Banane

Menu végétarien
Macédoine mayonnaise
Lasagnes aux légumes
Carrés d'as aux noix
Beignet framboise

Vendredi 5 février
Carottes râpées
Saucisse de Francfort
Merguez végétale
Chou choucroute
Bonbel
Pomme

Lundi 8 février
Salade piémontaise
Salade piémontaise thon
Emincé de dinde
Croq végétal fromage
Gratin aux légumes
Camembert
Poire

Mardi 9 février
Salade coleslaw
Chipolatas
Boudin de légumes BIO
Semoule
Yaourt nature
Orange

Mercredi 10 février
Salsifis au saumon
Salsifis a l'aneth
Jambon sauce madère
Crêpe champignon
Purée
Pik et croq
Cocktail de fruits



Menu végétarien
Concombre bulgare
Omelette aux fines herbes
Rissolé de pomme de terre
Samos
Eclair chocolat

Menu végétarien
Carottes râpées
Tomate végétarienne
Riz BIO
Brie
Brownie au chocolat noix de pécan

Mardi 16 février
Rillettes du Mans
Terrine aux 3 légumes
Moules aux poireaux
Steak haché
Frites
P'tit Louis
Pomme Pink Lady

Mercredi 17 février
Tomate mozarella
Filet de poulet rôti
Galette mexicaine
Haricots verts
Fromage champs sur Roy
Entremet citron

Jeudi 18 février
Chou blanc savoyard
Chou blanc vinaigrette
Sauté de bœuf
Escalope veggie
Pomme de terre
Yaourt aux fruits
Tarte aux pommes

Vendredi 19 février
Accras de morue
Salade verte
Poisson frais
Bouchée de blé emmental-épinards
Chou-fleur gratiné
Mimolette
Orange

Lundi 22 février
Tarte oignons jambon
Tarte légumes au pistou
Boulette d'agneau
Boulette végétarienne
Tajine de légumes
Yaourt bifidus
Pomme

Menu végétarien
Salade iceberg
Hachis veggi
Camembert BIO
Crème dessert vanille

Mercredi 24 février
Céleri vinaigrette
Pot au feu
Lasagne saumon
Kiri
Chausson aux pommes

Jeudi 25 février
Perles aux légumes
Steak haché sauce tomate
Steak de soja
Haricots beurre
Edam
Orange

Vendredi 26 février
Chou-rouge
Poisson pané
Normandin de veau
Gratin dauphinois
Babybel BIO
Tarte citron



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube
Produit Régional
Sans viande
Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS DE PAIN BIO.

