

Menus de février

Lundi 31 janvier
Tartare tomate basilic
Steak haché sauce moutarde
Steak de soja à l'échalote
Petits pois ail et fines herbes
Yaourt nature
Compote de fraise




新年快乐
Mardi 01 février
Salade iceberg
Nems
Accras de morue
Riz cantonnais
Chanteneigne
Beignet aux pommes




Mercredi 02 février
Saucisson sec et cornichon
Céleri vinaigrette
Croque monsieur
Crêpe au fromage
Gratin de légumes
Vache Picon
Fruit de saison




Jeudi 03 février
Macédoine mayonnaise
Lasagne aux légumes bio
Carré'As aux noix
Crêpe de la Chandeleur




Vendredi 04 février
Carottes râpées à l'échalote
Quenelles à la bisque de homard
Quenelles de volaille à l'ancienne
Chou choucroute
Mimolette
Fruit de saison





Lundi 07 février
Salade piémontaise
Piémontaise au thon
Jambon de dinde au jus
Pané de blé emmental épinards
Duo de haricots
Camembert portion
Banane




Mardi 08 février
Salade coleslaw
Manchon de poulet pané
Boudin de légumes veggie
Purée
Saint Paulin
Fruit de saison



Mercredi 09 février
Céleri rémoulade
Palette de porc au jus
Crêpe aux champignons
Lentillons de Champagne
Babybel
Cookie chocolat



Jeudi 10 février
Oeuf dur mayonnaise
Aiguillette de poulet sauce moutarde à l'ancienne
Nuggets de poisson
Spaguetti bio
Délice de Camembert
Pomme



Vendredi 11 février
Concombre bulgare
Tortilla oignon-pomme de terre
Epinards à la tomate
Samos
Eclair chocolat





Lundi 14 février
Carottes râpées à la ciboulette
Tomates végétariennes bio
Riz bio
Brie
Brownie



Mardi 15 février
Rillettes du Mans
Terrine aux trois légumes
Steak haché au jus
Steak de soja à l'échalote
Frites
P'tit Louis
Fruit de saison




Mercredi 16 février
Accras de morue
Salade verte
Paupiette de veau forestière
Galette mexicaine
Haricots verts jardiniers
Kiri
Entremet citron




Jeudi 17 février
Chou blanc vinaigrette
Sauté de boeuf sauce provençale
Escalope veggie
Pommes grenailles
Chèvre bûchette
Tarte pomme normande


Vendredi 18 février
Mousse de tomate basilic
Filet de poisson frais aux aromates
Bouchée de blé emmental-épinard
Beignets de légumes
Vache qui rit
Petit Suisse aux fruits



Lundi 21 février
Taboulé à l'orientale
Sauté de veau marengo
Pané de blé
Purée
Emmental
Pomme




Mardi 22 février
Salade iceberg
Lasagne aux légumes
Saint Paulin
Crème dessert vanille




Mercredi 23 février
Céleri vianigrette
Pot au feu
Lasagne de saumon
Kiri
Chausson aux pommes



Jeudi 24 février
Asperges et sauce mayonnaise aux épices douces
Aiguillettes de poulet façon colombo
Marmite de poisson
Riz
Carré d'As aux noix
Ananas au sirop à la cannelle



Vendredi 25 février
Betterave vinaigrette
Filet de poisson pané
Boulettes de boeuf au paprika
Haricots beurre
Mini Babybel
Gâteau brioche d'anniversaire



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 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 susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.