



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 ●●●

- Cake aux légumes d'hiver et brebis ●●●
- Sauté de veau (sauce marengo) ●●●
- Brocolis fleurette ●●●
- Pavé d'Affinois ●●●
- Pomme ●●●

- Carottes râpées ●●●
- Aiguillette de poulet (sauce paprika) ●●●
- 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 ●●●
- Paleron de bœuf braisé au jus ●●●
- Purée de carottes ●●●
- Yaourt de brebis et sucre de canne ●●●

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

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

EGalim

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

- Choux rouges et carottes ●●●
- Roti de porc (sauce dijonnaise) ou 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 Albray ●●●
- Pomme ●●●

Mardi gras

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



Nouvel an chinois

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

- Betteraves rouges et dés de fêta ●●●
- Sauté de porc (sauce curry) ou sauté végétal ●●●
- 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) ●●●
- Blanc de poulet mariné à la moutarde ●●●
- Salsifis à la provençale ●●●
- Kiwi ●●●

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

- Choux rouges ●●●
- Sauté d'agneau (sauce provençale) ●●●
- Pomme de terre boulangère ●●●
- Camembert ●●●
- 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.



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

- Cake aux légumes d'hiver et brebis
- Filet de poisson meunière
- Brocolis fleurette
- Pavé d'Affinois
- Pomme

- Carottes râpées
- Pois chiche
- 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

- Batavia (sauce vinaigre balsamique)
- Tortellini au gruyère (sauce tomate)
- Saint Paulin
- Compote de pomme / abricot

- Macédoine
- Filet de colin (sauce normande)
- Gratin dauphinois
- Bûche du Pilat
- 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 Albray
- Pomme

Mardi gras

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



Nouvel an chinois

- Bouillon de légumes aux vermicelles
- 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 à la tomate
- Pomme de terre boulangère
- Camembert
- 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








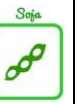








AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

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

février-26

P = présence / T= trace

														
LUNDI 2														
Batavia BIO sauce vinaigrette maison	T			T		P		T					T	
Carottes râpées	T			P		P		T					T	
Filet de hoky MSC sauce dugléré		P											P	
Blé BIO aux petits légumes BIO LOC	P							T		T				
x														
Edam BIO													P	
Crêpe et confiture				P									P	
MARDI 3														
Betteraves rouges	T			P		P		T					T	
X														
Omelette nature BIO				P									P	
x														
Fromage blanc BIO LOC et sucre													P	
Kiwi BIO	ABSENCE ALLERGENES													
Mercredi 4														
Cake aux légumes d'hiver BIO LOC et brebis	P			P		T		T						
Sauté de veau AOP LOC sauce marengo	T	T	T	P			T	T			P		T	
Brocolis fleurette	ABSENCE ALLERGENES													
Filet de poisson meuniere MSC	T	P	T	T			T	T			T		T	
Pavé d' Affinois®													P	
Pomme LOC	ABSENCE ALLERGENES													
Jeudi 5														
Carottes râpées BIO LOC	T			P		P		T					T	
Choux blancs émincé	T			P		P		T					T	
Aiguillette de poulet LR sauce paprika	P	T	T	P			T	T			P		T	
Pois chiche	ABSENCE ALLERGENES													
Six de Savoie®													P	
Cubes de pêches	ABSENCE ALLERGENES													
Vendredi 6														
Céleri rémoulade BIO LOC	T			P		P		T					T	
Betteraves rouges aillées	T			P		P		T					T	
Dahl de lentilles corail	T													
x														
Yaourt à la Grecque sucre de canne BIO EQUIT													P	
Liégeois chocolat								T					P	

février-26

P = présence / T= trace



LUNDI 9

Choux rouges BIO LOC

T

P

P

P

T

T

X

Paleron de bœuf LOC braisé au jus

T

T

T

T

T

T

Purée de carottes BIO LOC

P

Omelette nature

P

P

Yaourt de brebis BIO sucre de canne BIO EQUIT

P

Banane

ABSENCE ALLERGENES

MARDI 10

Batavia BIO sauce vinaigre balsamique

T

T

P

T

P

T

X

Tortellini au gruyère AOP sauce tomate

P

P

T

T

P

O

x

Saint Paulin BIO

P

Compote pomme abricot HVE

ABSENCE ALLERGENES

MERCREDI 11

Macédoine BIO LOC

T

P

P

T

T

Filet de colin MSC sauce normande

T

P

T

T

T

T

T

T

Gratin Dauphinois BIO LOC

x

Bûche du Pilat

P

Poire LOC

ABSENCE ALLERGENES

JEUDI 12

Salade lentilles et maïs

T

P

P

T

T

X

Légumes d'hiver BIO LOC façon couscous

P

T

T

x

Cantal jeune AOP

P

Orange

ABSENCE ALLERGENES

VENDREDI 13

Choux rouges et carottes BIO LOC

T

P

P

T

T

X

Roti de porc BBC sauce Dijonnaise ou œufs Dubarry

T

T

T

T

T

T

Œufs Dubarry

T

T

P

Chou fleur fleurette persillé

ABSENCE ALLERGENES

Faisselle et sucre de canne BIO EQUIT

P

P

T

P

Carrot cake (carottes BIO LOC)

P

P















T

P

T

février-26

P = présence / T= trace

Gluten	Poissons	Crustacés	Oufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Epine	Lait	Fruits à coque
													

LUNDI 16

Salade de pomme de terre à l'échalote

T

P

P

T

T

X

Chili aux haricots rouges et légumes BIO LOC

ABSENCE ALLERGENES

Riz BIO pilaf

ABSENCE ALLERGENES

x

Saint Albray®

P

Pomme LOC

ABSENCE ALLERGENES

MARDI 17

Choux blancs BIO LOC

T

P

P

T

T

X

Dos de lieu MSC sauce badiane

T

P

T

T

T

T

T

T

Haricots verts BIO persillés

ABSENCE ALLERGENES

x

Yaourt vanille au lait entier BIO LOC

P

Bugnes LOC

P

P

T

T

P

T

MERCREDI 18

Bouillon de légumes aux vermicelles

T

T

P

T

Nems aux légumes

P

T

P

Poêlée chinoise

T

x

Fromage blanc

P

Pavé coco cacao

P

P

T

P

T

JEUDI 19

Betteraves rouges BIO et dés de féta

P

P

P

T

P

X

Sauté de porc IGP (ou sauté végétal) sauce curry

T

T

T

T

T

T

Pomme noisette

T

T

P

T

P

Sauté végétal sauce curry

P

P

T

T

Tomme blanche

P

Clémentine BIO

ABSENCE ALLERGENES

VENREDI 20

Céleri rémoulade BIO LOC

T

P

P

T

T

X

Paleron de bœuf LOC sauce flamande

T

T

T

T

T

T

Carottes bio LOC persillées

ABSENCE ALLERGENES

Céréales méditerranéennes

P

T

T

T

T

T

T

Yaourt brassé fraise sur lit de cassis BIO LOC

P

Purée de poires

ABSENCE ALLERGENES

février-26

P = présence / T= trace



LUNDI 23

[illegible]

ABSENCE ALLERGENES

MARDI 24

[illegible]

ABSENCE ALLERGENS

MERCREDI 25

[illegible]

ABSENCE ALLERGENES	
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

ABSENCE ALLERGENS	
-------------------	--

												P	
ABSENCE ALLERGENES													

JEUDI 26

[illegible]

ABSENCE ALLERGENES	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	
48	
49	
50	
51	
52	
53	
54	
55	
56	
57	
58	
59	
60	
61	
62	
63	
64	
65	
66	
67	
68	
69	
70	
71	
72	
73	
74	
75	
76	
77	
78	
79	
80	
81	
82	
83	
84	
85	
86	
87	
88	
89	
90	
91	
92	
93	
94	
95	
96	
97	
98	
99	
100	

VENDREDI 27

[illegible]

ABSENCE ALLERGENES	
--------------------	--

[illegible]