






























lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
<p> <b>Taboulé BIO</b> </p> <p>Salade de riz océane Fites de poulet - Ketchup Duo de carottes jaunes et oranges au jus de légumes Fraidou Saint Morêt calcium Fruit de saison* Fruit de saison*</p> 	<p>Salade de tomates 80% Salade de soja aux maïs 20% Estouffade de bœuf sauce médina Trio de légumes aux brocolis au jus Pointe de Brie Pavé 1/2 sel Compote Compote Bi-fruit</p>	<p> <b>Chou blanc BIO</b>, maïs et raisins secs </p> <p>Radis - Beurre Gratin de poisson aux fruits de mer Pommes Lyonnaise Le Carré Petit bleu Flan chocolat Flan vanille</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade iceberg  <b>Pâtes BIO à la bolognaise BIO</b>  Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>Potage Haché de saumon sauce citron Purée de céleri Le Vosgien Recette Mère Loïc Pâtisserie fraîche</p>
lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
<p>Radis - Beurre 70% Emincé de fenouil à l'orange 30% Aiguillette de poulet à la célestine Gratin de courgettes Fromage frais nature + Sucre Yaourt nature + Sucre Moelleux au citron</p>	<p> Salade de maïs au thon Salade Parmentière Sauté de porc grand-mère S/P: Fish and chips sauce tartare  <b>Haricots verts BIO</b> ail et persil Camembert Cantanrais Fruit de saison* Fruit de saison*</p>	<p> Salade du Puy Taboulé de courgettes Rôti de veau sauce forestière Ratatouille Mi-chèvre Carré de l'Est  <b>Fruit de saison BIO*</b> Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Cœur de scarole Lasagne bolognaise Les Fripons Mousse au chocolat</p> 	<p> Céleri rémoulade Chou rouge aux croûtons Cœur de colin sauce aurore <b>Riz BIO</b> pilaf Petit Tourtain Emmental Compote pomme sabayon </p>
lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
<p> Potage <b>Boulettes de bœuf BIO</b> marengo Petits pois à la flamande Vache Picon Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel Flan chocolat</p>	<p>Salade de tomates 70% Radis - Beurre 30% Escalope de poulet à l'italienne Boulgour Oval de Normandie Gouda Fruit de saison* Fruit de saison*</p> 	<p><b>PLAT DE NOS REGIONS</b></p> <p>Salade d'endives Céleri vinaigrette Cassoulet maison  (chipolatas / échine de porc) S/P: Cassoulet sans porc maison Rondelé aux noix Pastor Fruit de saison* Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU LES PRODUITS LAITIERS</b></p> <p>Salade iceberg aux dés de gouda Palets à l'emmental  <b>Choux-fleurs BIO</b> à la crème Bulgy Tourteau fromager</p>	<p> <b>Carottes BIO</b> râpées fédala 70% </p> <p>Salade Multicolore 30% Moules à la catalane Pommes sautées Brique de vache Chanteneige Fruit de saison* Fruit de saison*</p>
lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
<p>Salade Russe Salade de choux-fleurs sauce moutardée  Blanquette de <b>veau BIO</b> Pilaf d'ébly Fraidou Pont l'évêque Fruit de saison* Fruit de saison*</p>	<p> Salade Sawai Salade Roscoff Paupiette de lapin à l'estragon Jeunes carottes à la crème St Pa Petit Bleu Fruit de saison* Fruit de saison*</p>	<p> Chou rouge aux croûtons Concombre sauce Maghyar Carré de porc aux pommes S/P: Quenelle de brochet sauce crevettes  <b>Pennes BIO</b> au fromage Fromage blanc nature + Sucre Yaourt Madelon</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p> Salade Waldorf <b>Chili con carné BIO</b>   <b>Riz BIO</b> Coulommiers Compote</p> 	<p> Salade de pâtes en vert et blanc Salade Strasbourgeoise Colin pané - Citron Batonnière de légumes aux haricots plats Joli pré double crème Chantailou Fruit de saison* Fruit de saison*</p>

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO