







| LUNDI 3/02 | MARDI 4/02 | MERCREDI 5/02 | JEUDI 6/02 | VENDREDI 7/02 |
|--|---|---|--|---|
| Carottes râpées Chipolatas grillées Lentilles au jus  Mimolette à la coupe Mousse au chocolat | Rosette* / micro beurre Tortellinis ricotta/épinards* au basilic du Chef Fromage râpé  Ananas au sirop | Salade d'endives Roti de dinde au jus Purée de PDT Biscuit Yaourt vanille  |  Salade parmentière Crousty fromager* Brocolis sautés  Petit moulé nature Tarte aux pommes | Salade verte Bolognaise de thon Riz  Tomme à la coupe Clémentine |



| LUNDI 24/02 | MARDI 25/02 | MER 26/02 | JEUDI 27/02 | VENDREDI 28/02 |
|--|---|---|---|---|
| Mesclun Poulet au curry Pommes noisette * Petit suisse fruité  Kiwi | Coleslaw P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Emmental à la coupe  Novly nappage caramel |  Taboulé du Chef  Feuilleté au fromage* Ratatouille du Chef  Camembert Banane | Mousse de foie/cornichon Couscous (Plat complet) Cantadoux fines herbes Compote de fruits | Salade aldente  Batonnets de poisson* Epinards béchamel du Chef Croc' lait Beignet au chocolat |

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
 et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)