













1 ELEMENT BIO PAR JOUR SS MER

## Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

|                                    | LUNDI   | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|------------------------------------|---|---|---|---|
| <b>Du 04 au 08</b>                 | Céleri rémoulade<br>Chipolatas<br> Purée de patates douces<br>Bleu à la coupe<br>Fruit de saison |  <b>Nouvel An Chinois</b><br><b>Salade verte</b><br> <b>Nems de poulet</b><br><b>Riz cantonnais</b><br><b>Yaourt fermier noix de coco</b> <br><b>Biscuit Palmier</b> | Pizza<br>Pot au feu<br>et ses légumes<br>Domalaité<br> <b>Compote</b>  |  <b>Endives et dès d'emmental</b><br>Filet de colin sauce paprika<br>Tortis<br>Crème dessert vanille |
| <b>Du 11 au 15 Vacances Zone B</b> | Carottes râpées<br>Lasagnes<br>à la bolognaise<br>Gouda<br> <b>Crème dessert chocolat</b>      | Maïs-thon<br>Cordon bleu<br>Poêlée hivernale<br>Kiri<br> <b>Fruit de saison</b>   | <b>Betteraves vinaigrette</b> <br>Jambon blanc<br>Potiron mornay<br>Chantailou<br>Tarte à la crème de marron | Kouki<br>Curry de pois chiche<br>Semoule<br>Emmental à la coupe<br> <b>Fruit de saison</b>         |

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



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Février les légumes et fruits de saison sont :



Le céleri



La betterave



La poire

Nous fêterons :



Le Nouvel An chinois