

# Menus de Février

## Lundi 30 janvier

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

## Mardi 31 janvier

Salade de haricots verts  
Haut de cuisse de poulet à la moutarde  
*Accras de morue*  
Carottes Vichy  
Saint Nectaire  
Donut

## Mercredi 01 février

Céleri vinaigrette  
Ravioli tofu et basilic bio  
Munster  
Fruit de saison

## Jeudi 02 février

Macédoine mayonnaise  
Croque monsieur  
*Crêpe au fromage*  
Courgettes gratinées  
Carré d'As aux noix

## Vendredi 03 février

Carottes râpées à l'estragon  
Pané de cabillaud à la texane  
*Quenelle nature aux herbes*  
Chou choucroute  
Petit Suisse aux fruits  
Fruit de saison

## Lundi 06 février

Salade piémontaise  
Salade piémontaise au thon  
Paupiette de lapin à la moutarde  
*Pané de blé emmental épinards*  
Duo de haricots  
Camembert  
Banane

## Mardi 07 février

Salade coleslaw  
Manchons de poulet panés  
*Boudin de légumes*  
Purée  
Cantal  
Fruit de saison

## Mercredi 08 février

Céleri rémoulade  
Palette de porc au jus  
*Crêpe aux champignons*  
Cube de polenta et duxelle de champignons  
Rondelé au sel de Guérande

## Jeudi 09 février

Oeuf dur mayonnaise  
Aiguillettes de poulet crème de moutarde à l'ancienne  
*Nuggets de poisson*  
Spaguetti bio  
Yaourt nature sucré  
Pomme

## Vendredi 10 février

Concombre bulgare  
Tortilla oignon et pomme de terre  
Chou fleur gratiné  
Samos  
Gâteau brioche d'anniversaire

## Lundi 13 février

Carottes jaunes  
Tomate végétarienne  
Riz bio  
Comté  
Carré chocolat

## Mardi 14 février

Rillettes du Mans  
*Terrine aux trois légumes*  
Steak haché au jus  
*Steak de soja à l'échalote*  
Frites  
P'tit Louis  
Orange

## Mercredi 15 février

Accras de morue  
*Salade verte*  
Paupiette de veau forestière  
*Galette mexicaine*  
Haricots rouges  
Produit laitier  
Entremet vanille

## Jeudi 16 février

Chou blanc vinaigrette  
Sauté de boeuf sauce provençale  
*Boulettes de pois chiche bio*  
Pommes grenailles  
Velouté aux fruits mixés  
Tarte aux pommes façon normande

## Vendredi 17 février

Mousse de tomate au basilic  
Pané de cabillaud à la texane  
*Bouchée de blé emmental-épinards*  
Beignet de légumes  
Petit moulé nature  
Petit Suisse aux fruits

## Lundi 20 février

Taboulé à l'orientale  
Normandin de veau au jus  
Dos de colin  
Purée  
Emmental  
Pomme

## Mardi 21 février

Salade de riz niçoise  
*Salade de riz*  
Lasagne de légumes au pesto  
Saint Paulin  
Bugnes briochées

## Mercredi 22 février

Céleri à l'hawaïenne  
Boeuf mironton  
*Pané fromagé*  
Haricots blancs à la tomate  
Kiri  
Chausson aux pommes

## Jeudi 23 février

Nems  
*Salade verte*  
Sauté de volaille à l'impériale  
*Marmite de poisson*  
Riz cantonnais  
Activia coco  
Litchee au sirop

## Vendredi 24 février

Concombre à la ciboulette  
Coquille bretonne  
*Boulettes d'agneau et son jus printannier*  
Haricots beurre  
Produit laitier  
Eclair au chocolat

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.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable