

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>2 fév.</b></p> <p>Chandeleur, salade coeurs de palmier</p> <p>Filet de poulet  sauce curry et lait de coco, bâtonnière de légumes aux haricots plats</p> <p>Cantal </p> <p>Crêpe et chantilly</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + confiture, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>3 fév.</b></p> <p>Crème Dubarry (Chou-fleur, pomme de terre) </p> <p>Rôti de porc jus au thym, frites</p> <p>Chaource </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : barre pâtissière, suisses aux fruits , jus d'orange 100% pur jus</p>	<p><b>4 fév.</b></p> <p>Salade asiatique (carottes, chou blanc vinaigrette citron)</p> <p>Sauté de bœuf à la thaï citronnelle et coriandre, riz  à la chinoise (œuf, petits pois)</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Litchis au sirop</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gaufre liégeoise, yaourt aux fruits, compote pomme </p>	<p><b>5 fév.</b></p> <p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Beignets de calamar et citron, brocolis  CE2</p> <p>Fromage blanc + sucre</p> <p>Tarte pomme</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + chocolat, crème dessert vanille, fruit frais de saison</p>	<p><b>6 fév.</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Omelette nature, pâtes  et ratatouille</p> <p>Tome grise</p> <p>Liégeois parfum chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : brioche nature, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>9 fév.</b></p> <p>Velouté de brocolis </p> <p>Haché de veau sauce au bleu, haricots verts  CE2</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux chocolat, yaourt nature + sucre, jus multifruit 100% pur jus</p>	<p><b>10 fév.</b></p> <p>Sardine et beurre</p> <p>Pilon de poulet rôti , purée de potiron et pomme de terre</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + confiture, petit fromage frais fruits, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p><b>11 fév.</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Laitue iceberg</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>Yaourt  sucré</p> <p>Spécialité pomme-fraise (compote)</p> <p>---</p> <p>· Goûter : viennoise au chocolat, yaourt aromatisé, fruit frais de saison</p>	<p><b>12 fév.</b></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>Sauté de bœuf  façon Carbonade, poêlée de carottes  CE2</p> <p>Fromage frais aromatisé vanille</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : céréales, lait nature, cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>13 fév.</b></p> <p>Endives aux noix</p> <p>Colin d'Alaska  sauce citron, lentilles corail</p> <p>Gouda </p> <p>Paris-Brest</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + beurre, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>16 fév.</b></p> <p>Betteraves  vinaigrette framboise</p> <p>Sauté de poulet  sauce basquaise, pommes de terre façon sarladaise</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gâteau moelleux perles sucre, lait chocolaté, compote de pomme</p>	<p><b>17 fév.</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Salade d'endives, dés d'emmental</p> <p>Garniture couscous végétarien, semoule </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Dattes dénoyautées</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + confiture, yaourt nature, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p><b>18 fév.</b></p> <p>Saucisson ail cornichon</p> <p>Dos de lieu , crème de thym et petits pois  CE2</p> <p>Camembert</p> <p>· Gaufrette parfum vanille</p> <p>---</p> <p>· Goûter : brownie, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>19 fév.</b></p> <p>Velouté de potiron </p> <p>Bœuf braisé  jus façon pot au feu, légumes façon pot au feu et pdt</p> <p>Yaourt parfum vanille </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain au lait, laourt aux fruits, compote pomme fraise</p>	<p><b>20 fév.</b></p> <p>Carottes  râpées</p> <p>Sauté de canard , flageolets au thym</p> <p>Edam </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux fourré fraise, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>23 fév.</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Chou rouge rémoulade</p> <p>Boulettes de blé pois chiches, tomates et basilic , fusilli  à la tomate</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : galette bretonne, yaourt à boire fraise, jus de raisin 100% pur jus</p>	<p><b>24 fév.</b></p> <p>Salade et croûtons</p> <p>Sauté de dinde  sauce curry, pommes noisettes</p> <p>Fromage à tartiner </p> <p>Lingot créole (flan noix de coco caramel)</p> <p>---</p> <p>· Goûter : chausson aux pommes, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>25 fév.</b></p> <p>Velouté Crécy  (carotte)</p> <p>Cordon bleu (dinde), gratin de chou-fleur  CE2</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gâteau fourré abricot, yaourt à boire vanille, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p><b>26 fév.</b></p> <p>Rillettes de sardine  (thon, cantadou, ciboulette) toast pain de mie</p> <p>Sauté de bœuf  sauce échalotes, haricots verts </p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gaufre liégeoise, lait fraise, compote pomme gourde</p>	<p><b>27 fév.</b></p> <p>Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Riz  paëlla filet de colin d'Alaska  et fruits de mer, purée de carottes</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Purée de pomme </p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux chocolat, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>2 mars</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Bouillon de légumes vermicelles </p> <p>Tarte fromage, bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>Fromage frais  + sucre</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : madeleine, yaourt à boire abricot, compote pomme-fraise gourde</p>	<p><b>3 mars</b></p> <p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet sauce à l'orange, pommes pin</p> <p>Suisse aux fruits </p> <p>Beignet churro sauce chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux fourré pomme, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>4 mars</b></p> <p>Salade quimpéroise (pomme de terre, thon)</p> <p>Paupiette de veau sauce au bleu, macaroni </p> <p>Bûche lait mélange</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : biscuit pompon chocolat, yaourt à boire vanille, jus multifruit 100% pur jus</p>	<p><b>5 mars</b></p> <p><b>CARNAVAL GOURMAND</b></p> <p>Salade de betteraves  dés de brebis et noisette</p> <p>Tajine de poulet aux fruits secs, légumes tajine aux abricots</p> <p>Cantal </p> <p>Cookies</p> <p>---</p> <p>· Goûter : croissant, lait chocolaté, fruit frais de saison</p>	<p><b>6 mars</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Filet de saumon, crème ciboulette, Purée de courgettes  CE2 et de pommes de terre</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Crème dessert  vanille</p> <p>---</p> <p>· Goûter : Ménélik, laitage, fruit frais de saison</p>

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.