



























































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

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