

# Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février les légumes et fruits de saison sont :



Le céleri



La betterave



























La poire

**Nous fêterons :**



Le Nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 Au 08</b>	Céleris rémoulade Chipolatas  <i>Pois chiches sauce provençale</i>  <b>Purée de patates douces</b> Cabécou  Fruit de saison 	<b>Nouvel An Chinois</b> Laitue  <b>Nems de poulet</b>  <i>Emincé de soja à la crème</i>  <b>Riz cantonais</b> <b>Yaourt fermier noix de coco</b>  <b>Biscuit Palmier</b>	Quiche aux poireaux Pot au feu   <b>et ses légumes</b> <i>Quenelles sauce aux oignons</i> Domalaite  <b>Compote</b>	Endives et dès d'emmental Poisson pané et citron <i>Bolognaise de lentilles</i> Pommes de terre à la boulangère  Crème dessert vanille
<b>Du 11 Au 15</b>	Velouté dubarry Lasagnes à la bolognaise <i>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</i> Gouda Mousse au chocolat	Mais-thon <i>Salade de lentilles</i> Cordon bleu <i>Nuggets de blé</i>  <b>Poêlée de légumes</b> Cotentin Fruit de saison 	Betteraves vinaigrette Jambon blanc <i>Tortilla</i> Potiron mornay  Chantailou Tarte à la crème de marrons	Carottes râpées  Curry de pois chiches / Semoule Emmental à la coupe  <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 18 Au 22</b>	Pâté de campagne <i>Chou chinois</i> Poulet rôti  <i>Œufs durs</i>  <b>Epinards à la crème</b> Saint Paulin Chou à la vanille	Salade verte Sauté de bœuf à la tomate <i>Boulettes de soja sauce tomate</i> Pommes noisettes  Lou Vachou  Petits suisses aromatisés	Velouté de courges Cappellettis au fromage à la crème / Brie à la coupe Liégeois au chocolat	Pizza au fromage Filet de hoki sauce safranée <i>Galettes de blé et épinards</i> Carottes à l'huile d'olives  Yaourt sucré fermier   <b>Fruit de saison</b>

\* La variante VEGETARIEN vous est indiquée en italique sur le menu

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.



**Produits label  
Indication Géographique  
Protégée**



**Produits label  
Appellation d'origine  
contrôlée**



**Produits locaux**



**Produits label  
Agriculture biologique**



**Produits locaux avec label  
Sud de France**

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus du mois de Février 2019.

**Les animations continuent :** Le mardi 5 Février, nous fêtons **le Nouvel An chinois :**



**Laitue**

**Nems de poulet :** 2 par enfants (primaires et maternelles), 3 pour les adultes.

Nous vous conseillons de faire une réchauffe barquette ouverte, pour conserver au mieux le croustillant du nem.

Des sachets de sauce vous seront livrés : 1 sachet pour 8 enfants et 1 sachet pour 5 adultes environ.

**Riz cantonais :** ne contient pas de viande

**Yaourt fermier à la noix de coco,** labélisé Sud de France



**Biscuit palmier**



Bonne réception et bonne lecture !