

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>3 fév.</b> CHANDELEUR</p> <p>Taboulé (semoule )</p> <p>Filet de poulet  sauce curry et lait de coco, bâtonnière de légumes aux haricots plats</p> <p>Samos </p> <p>Crêpe et chantilly</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + pâte à tartiner, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>4 fév.</b></p> <p>Crème Dubarry (choux-fleur )</p> <p>Sauté de bœuf   , frites</p> <p>Chaurouce </p> <p>Fruit frais de saison </p> <p>---</p> <p>· Goûter : barre pâtisnière, petit-suisse aux fruits , jus d'orange 100% pur jus</p>	<p><b>5 fév.</b> MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Petit fromage frais + sucre</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gaufre liégeoise, yaourt aux fruits, compote de pomme </p>	<p><b>6 fév.</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Beignets de calamars et citron, brocolis  au gratin et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc + sucre</p> <p>Tarte pomme</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + miel, crème dessert vanille, fruit frais de saison</p>	<p><b>7 fév.</b></p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Omelette nature, coquillettes  et ratatouille</p> <p>Tomme à la coupe </p> <p>Liégeois parfum chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : brioche nature, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>10 fév.</b></p> <p>Velouté de brocolis  </p> <p>Haché de veau sauce au poivre, haricots verts  et pommes de terre persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit frais de saison </p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux chocolat, yaourt nature + sucre, jus multifruits</p>	<p><b>11 fév.</b></p> <p>Sardine et beurre</p> <p>Pilon de poulet rôti , purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + confiture, petit fromage frais fruits, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p><b>12 fév.</b> MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Laitue Iceberg</p> <p>Lasagnes ricotta épinards </p> <p>Yaourt  sucré</p> <p>Spécialité pomme-fraise </p> <p>---</p> <p>· Goûter : viennoise au chocolat, yaourt aromatisé, fruit frais de saison</p>	<p><b>13 fév.</b></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>Rôti de porc  jus au thym, lentilles et carottes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit frais </p> <p>---</p> <p>· Goûter : céréales, lait nature, cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>14 fév.</b></p> <p>Endive aux noix</p> <p>Colin d'Alaska  sauce citron, riz  pilaf </p> <p>Gouda </p> <p>Clafoutis cerises </p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + beurre, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>17 fév.</b></p> <p>Betteraves  vinaigrette framboise </p> <p>Sauté de poulet  sauce basquaise, pommes de terre façon Sarladaise</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + confiture, lait nature, compote de pomme</p>	<p><b>18 fév.</b> MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Repas oriental</p> <p>Salade orientale à l'orange</p> <p>Garniture couscous végé, semoule  aux raisins secs</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Dattes dénoyautées </p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + pâte à tartiner, yaourt aux fruits, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p><b>19 fév.</b></p> <p>Salade de riz</p> <p>Dos de Hoki  doré au beurre, petits pois </p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Gaufrette parfum vanille</p> <p>---</p> <p>· Goûter : brownie, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>20 fév.</b></p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Bœuf braisé  jus façon pot-au-feu, légumes façon pot-au-feu et pommes de terre</p> <p>Yaourt parfum vanille </p> <p>Fruit frais </p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain au lait, lait nature, spécialité pomme coing </p>	<p><b>21 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 : barre marbré, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>24 fév.</b> MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de lentilles  </p> <p>Boulettes de blé pois chiche, tomates et basilic , fusilli  à la tomate</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais de saison </p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + beurre, yaourt aux fruits, jus de pomme 100% pur jus </p>	<p><b>25 fév.</b></p> <p>Salade et croûtons </p> <p>Sauté de porc  sauce curry, purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Fromage à tartiner </p> <p>Lingot créole</p> <p>---</p> <p>· Goûter : chausson aux pommes, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>26 fév.</b></p> <p>Velouté Crécy  (carotte)</p> <p>Cordon bleu, chou-fleur  au gratin et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gâteau fourré abricot, crème dessert caramel, jus d'orange 100% pur jus </p>	<p><b>27 fév.</b></p> <p>Rillettes de thon (thon, cantadou, ciboulette), toast pain de mie </p> <p>Sauté de bœuf  sauce mironton, haricots verts </p> <p>Saint-Néctaire </p> <p>Far breton</p> <p>---</p> <p>· Goûter : céréales, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>28 fév.</b></p> <p>Coleslaw  (carottes, chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Riz  paëlla cubes colin d'Alaska  et fruits de mer </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Purée de pomme  </p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + miel, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>3 mars</b> MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Bouillon de légumes vermicelle  </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, lait nature, compote pommes </p>	<p><b>4 mars</b></p> <p>Mardi gras</p> <p>Salade arlequin (radis, maïs, petits pois)</p> <p>Sauté de poulet sauce à l'orange, pommes sourire</p> <p>Suisse aux fruits</p> <p>Beignet churros sauce chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + confiture, yaourt nature, fruit frais de saison </p>	<p><b>5 mars</b></p> <p>Salade quimpéroise (pommes de terre, thon)</p> <p>Paupiette de veau sauce au bleu, coquille </p> <p>Bûche lait mélange</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : biscuit pompom chocolat, yaourt aux fruits, jus multifruits 100% pur jus </p>	<p><b>6 mars</b></p> <p>Chou rouge rémoulade</p> <p>Sauté d'agneau , haricots blancs aux oignons</p> <p>Cantal </p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>---</p> <p>· Goûter : croissant, lait nature, fruit frais de saison </p>	<p><b>7 mars</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Hoki  doré au beurre, purée de courgettes  et de pommes de terre</p> <p>Saint-Paulin individuel</p> <p>Crème dessert  vanille</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + pâte à tartiner, 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.