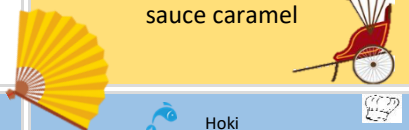




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Iceberg oignons frits Salade de mâche et maïs vinaigrette Terroir	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Salade de blé à la Californienne BIO (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	HAUTS-DE-FRANCE Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'Ancienne	LE JOUR DU Végé Carottes râpées Vinaigrette miel Salade chouchou (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)
Saucisse de Toulouse	Sauté de veau Bio Blanquette (champignon, crème fraîche, ail, oignon)	Hoki pané et citron	Sauté de poulet BIO sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Sauce Basque (poivrons jaune et rouge, tomates, ail, oignons, huile d'olive, épice)
Œufs durs Sauce Rougail	Sauce à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)	Filet de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Filet de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Pâtes risonis (fromage râpé)
Lentilles BIO	Riz IGP Et brunoise de légumes (carotte, navet, courgette, céleri)	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Pommes vapeur	Gouda BIO Edam BIO (>150 mg calcium)
Carré Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	Petit Louis Fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Couppelle de compote de pommes banane BIO Couppelle de compote de pommes fraises cassis BIO
Crêpe moelleuse sucrée	Fruits (Ecoresponsable)	Fruits BIO	Tarte au sucre	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Fromage fondu Président Jus de raisins		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
 Laitue aux croûtons vinaigrette du Terroir Carottes râpées vinaigrette	 Pizza au fromage Pizza de saison (légumes, fromage de chèvre, mozzarella, emmental, basilic, huile d'olive)	 Céleri rémolade Chou blanc à la Méditerranéenne (mayonnaise, huile d'olive, épice paëlla, basilic, ail)	 Rillettes de thon Tartinable tomate	 Potage de légumes BIO
Tortellini pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé)	 Filet de merlu sauce sétoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)	 Chili con carne Chili sin carne	Cordon bleu Pané de blé	 Sauté d'agneau Sauce Navarin (raisons, abricots secs, pruneaux, cannelle, safran)
	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO	 Riz créole	 Petits pois Saveur du Jardin	 Omelette BIO nature
Tomme Fleurie Coulommiers (100-150 mg calcium)	Yaourt BIO aromatisé citron Yaourt BIO nature et sucre (100 mg calcium)	Emmental BIO Tomme BIO (>150 mg calcium)	Saint Nectaire Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Croc'lait Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)
Crème dessert vanille Crème dessert caramel (>100 mg calcium)	Fruits BIO	 Purée de pommes	Banane (Rup)	 Stracciatella aux copeaux de chocolat Flan vanille coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Confiture de fruits rouges Fruit	Pain Barre de chocolat Lait	Fromage blanc nature et sucre Fruit	Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas	Yaourt nature et sucre Fruit

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		Nouvel An Lunaire 	
Saucisson à l'ail et cornichons Rillette au maquereau 	 Salade  verte BIO vinaigrette miel colombo  Céleri BIO mayonnaise BIO 	Potage de légumes aux vermicelles 	Nem aux légumes 	Carottes râpées  vinaigrette Chou rouge  sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise) 
 Filet de lieu sauce Rougail 	Stick végétarien fromage blanc au curry 	Merguez  au jus 	 Emincé de poulet LR sauce caramel 	Rôti de  veau au jus 
		Croq'veggie fromage	 Hoki sauce carmael 	Œufs brouillés  
 Polenta BIO	Gratin  Dauphinois 	 Pâtes papillons BIO (fromage râpé) 	Riz BIO créole  Et Poêlée de légumes asiatique (julienne de légumes, chou chinois, gingembre) 	 Potiron BIO béchamel au cheddar 
Tomme noire Mimolette (>150 mg calcium)	 Camembert BIO   Brie (100-150 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature  et sucre (>100 mg calcium)	Petit moulé Fraidou (>150 mg calcium)
Fruits de saison	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	 Fruits BIO	Ananas frais 	Cake aux pépites de chocolat et orange  Cake à la pomme cannelle 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Pâte à tartiner Coupelle de compote de pommes pêches	Pain Confiture de fraises Fruit	Yaourt nature et sucre Coupelle de compote de pommes abricots	Pain Pavé demi-sel Jus de pommes	Pain Beurre Fruit

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 	MENU 100% CIRCUITS COURTS			
Œuf dur mayonnaise Œuf dur Andalouse	 Potage de légumes BIO	Céleri rémoulade Chou chinois vinaigrette	Salami et cornichons Rillettes à la sardine	Salade coleslaw Salade buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs)
Nugget's de blé Nature et ketchup	Poulet rôti	 Bœuf braisé Bourguignon	 Filet de poisson frais Orientale	Sauce Carbonnara
Chou Romanesco persillé Et Pommes de terre	Omelette au fromage	 Filet de limande Meunière et citron		Sauce Fromagère
Yaourt aromatisé citron Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	 Carottes BIO à la crème	 Haricots verts BIO persillés	Pommes sautées	 Pâtes coquillettes BIO (fromage râpé)
	Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande Croc'lait (100-150 mg calcium)	Edam Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Tomme noire Saint Paulin (>150 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	 Kiwi BIO	Cake Miel et cannelle Quatre quart à la vanille	 Fruits BIO	Coupelle de compote de pommes vanille HVE Coupelle de compote de purée de pommes abricots HVE
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture de fruits rouges Fruit		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 2 février au 8 février															
lun 2 février	Salade iceberg et oignons frits		X												
	Salade de mâche														
	Saucisse de Toulouse														
	Oeufs durs Bio sauce rougail			X		X									
	Lentilles bio à la paysanne														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
mar 3 février	Blanquette de veau bio	X									X				
	Egrené végétal sauce africaine														
	Riz igp et brunoise de légumes aux saveurs du soleil										X				
	Petit louis	X													
	Fromage fondu Président	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mer 4 février	Salade de coquillettes bio à la Parisienne		X			X							X		
	Salade de blé bio californienne		X			X							X		
	Filet de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Mélange d'automne														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fromage blanc et sucre														
	Banane bio														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
jeu 5 février	Perle du Nord					X									
	Emincé de volaille bio sauce waterzoï	X									X				
	Filet de saumon sauce waterzoï	X			X						X				
	Pommes vapeur														
	Tarte au sucre	X	X	X											
ven 6 février	Carottes râpées					X									
	Salade chou chou	X		X		X							X		
	Sauce à la basque	X	X	X											
	Pépinette		X												
	Gouda bio	X													
	Edam Bio	X													
	Compote pomme-banane bio														
	Compote pomme-fraises bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 9 février au 15 février															
lun 9 février	Laitue aux croûtons	X	X												
	Carottes râpées					X									
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote	X	X	X											
	TOMME BLANCHE	X													
	Coulommiers	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Crème dessert caramel	X													
mar 10 février	Pizza au fromage	X	X												
	Pizza de saison alpes frais	X	X												
	Filet de merlu sauce sétoise			X	X	X							X		
	Choux-fleur BIO et pdt sauce mornay	X													
	Yaourt bio Local au citron	X													
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Orange bio														
	Pomme BIO locale														
mer 11 février	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Chou blanc rapé méditerranéen			X		X							X		
	Chili con carne VBF														
	Sauce chili végétarien														
	Riz créole														
	Emmental bio	X													
	Tomme de vache BIO	X													
	Purée de pommes														
jeu 12 février	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Crème de la mer tomate à tartiner	X			X										
	Cordon bleu	X	X							X					
	Escalope de blé panée		X	X											
	Petits pois saveur du jardin														
	Saint Nectaire	X													
	Bleu d'Auvergne aop	X													
	Banane France RUP														
ven 13 février	Potage légumes bio	X													
	Navarin d'agneau														
	Omelette nature BIO	X		X											
	Haricots verts et flageolets														

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Croclait	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
	Flan vanille coco	X		X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 16 février au 22 février															
lun 16 février	Saucisson à l'ail et cornichon					X							X		
	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X							X		
	Filet de colin lieu sauce rougail				X	X									
	Polenta Bio	X													
	Tomme noire	X													
	Mimolette	X													
	Clémentine														
mar 17 février	Laitue bio														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Stick végétarien fromage blanc curry	X	X	X		X							X		
	Gratin Dauphinois	X													
	Camembert BIO	X													
	Pointe de Brie BIO	X													
	Liégeois au chocolat	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 18 février	Potage de legumes et vermicelles		X								X				
	Merguez au jus LOCALE										X				
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Papillon BIO		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Orange bio														
jeu 19 février	Nem au légume		X	X	X					X					
	Emincé de poulet LR sauce caramel	X				X									
	Hoki sauce caramel				X										
	Riz bio créole														
	Poêlée asiatique		X							X	X				
	Fromage blanc et sucre														
	Morceaux gourmands d'ananas frais														
ven 20 février	Carottes râpées					X									
	Chou rouge enrobante échalote	X		X		X							X		
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Potiron bio béchamel cheddar	X													
	Petit moulé nature	X													
	Fraidou	X													

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					
	Cake purée pomme vanille BIO	X	X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------

Période du 23 février au 1 mars

lun 23 février	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Oeufs durs Bio à l'andalouse			X		X							X		
	Nugget's de blé		X	X											
	Choux romanesco persillés														
	Pommes vapeur														
	Yaourt bio Local au citron	X													
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														

mar 24 février	Potage légumes bio	X													
	Poulet rôti														
	Omelette au fromage	X		X											
	Carottes bio à la crème	X													
	Tomme d'Aquitaine	X													

mer 25 février	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Chou chinois vinaigrette														
	Boeuf RAV cuit à l'étouffée sauce barbecue	X	X	X	X	X									
	Filet de limande et citron				X										
	Haricots verts bio persillés														
	fromage frais sel de guerande	X													
	Croclait	X													
	Cake au miel et à la cannelle	X	X	X											
	Quatre quart au miel		X	X											

jeu 26 février	Filet de lieu noir sauce orientale				X	X									
	Pommes sautées														
	Edam	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Orange bio														
	Banane bio														

ven 27 février	Salade coleslaw			X		X							X		
	Salade Buffalo														
	Sauce carbonara	X	X			X									
	Sauce fromagère	X	X												
	Coquillettes bio		X												
	Tomme noire	X													
	Saint Paulin	X													