



EVENOS

## Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/01 au 03/02	<b>Repas Alternatif</b> <b>Mélange Farandole</b> (scarole, chou blanc, radis, maïs)  <b>Raviolis</b> au tofu <b>Fromage blanc nature et</b> <b>sucre</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Chipolatas grillées</b>  <b>Purée de courges</b>   <b>Fromage</b>  <b>Fruit de saison</b>	Laitue  Pot au feu et ses légumes  Bûche de chèvre à la coupe  <b>Crêpe au chocolat et noisette</b>	Crêpe au fromage  Dos de colin sauce curry  Haricots beurre persillés  Tartare   <b>Fruit de saison</b>
Du 06 au 10	<b>Concombre</b>  <b>Blanquette de dinde</b>   <b>Semoule</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote</b>	Rosette  Quenelles sauce provençale  Carottes persillées  <b>Tome blanche à la coupe</b>  Fruit de saison	Taboulé  Rôti de veau au jus  Haricots verts sautés  Petit moulé ail et fines herbes  Fruit de saison	<b>Salade iceberg</b>  Parmentier de poisson  aux poireaux  Emmental à la coupe  Mousse au chocolat
Du 13 au 17 Vacances Zone B				
Du 20 au 24 Vacances Zone B				

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.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)