

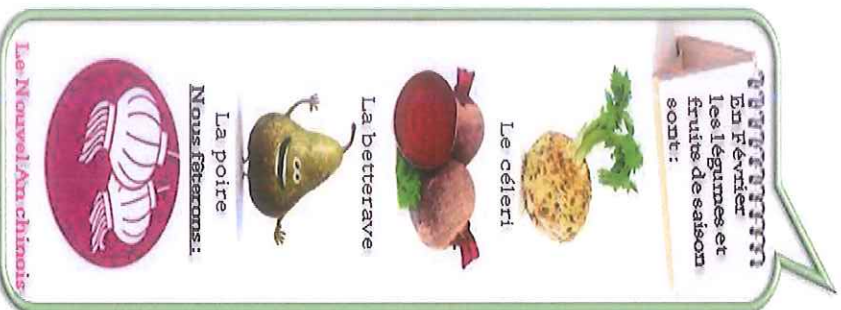


## UN REPAS BIO PAR SEMAINE ET 1 ELEMENT BIO PAR JOUR

### Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Céleri rémoulade Chipolatas Purée de patates douces Bleu à la coupe Fruit	 <b>Nouvel An Chinois</b> Salade verte Nems de poulet Riz cantonnais Yaourt fermier noix de coco Biscuit Palmier	Pizza Pot au feu et ses légumes Saint Paulin à la coupe Compote	Endives et dés d'emmental Filet de colin sauce paprika Tortis Crème dessert vanille
Du 11 au 15	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Tomme noire à la coupe Crème dessert chocolat	Mais-thon Cordon bleu Poêlée hivernale Kiri Fruit	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Potiron normay Chantailou Tarte à la crème de marron	Kouki Curry de pois chiche Semoule Emmental à la coupe Fruit



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'hydroxyde 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 Bio Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<150 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)