

# Menu du mois de Février 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février, les fruits et légumes de saison sont

**Le chou chinois**



**Les agrumes**



**Nous fêterons ...**



**La chandeleur**



**Le nouvel An Chinois**  
Le 04 Février

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Financière de veau Riz Brie Compote	Carottes râpées * Rôti de porc Lentilles à la courge <b>Crêpe au chocolat-noisette</b>	<b>Nouvel AN CHINOIS</b> Chou chinois Poulet sauce aigre douce Nouilles chinoises  <b>Salade Litchi et Ananas au sirop</b>	Endives à la fourme d'ambert Marmite du pêcheur Pommes vapeur Crème dessert vanille
Du 08 au 12 Vacances Zone B				
Du 15 au 19 Vacances Zone B et A				
Du 22 au 26 Vacances Zone A et C	Salade de pommes de terre Bœuf braisé Courges en gratin Yaourt sucré	Couscous de poulet et ses légumes Gouda  <b>Compote</b>	Endives vinaigrette Chili con carné Riz Flan au chocolat	Salade verte aux dés de fête Filet meunière et citron Choux fleur à la crème Beignet aux pommes

\* Pour chaque plats à base de porc une substitution sans porc est proposée

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)