



1 ELEMENT BIO PAR JOUR SS MER

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 de saison	 Nouvel An Chinois Salade verte  Nems de poulet Riz cantonnais Yaourt fermier noix de coco  Biscuit Palmier	Pizza Pot au feu et ses légumes Domalaité  Compote	 Endives et dès d'emmental Filet de colin sauce paprika Tortis Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Gouda  Crème dessert chocolat	Maïs-thon Cordon bleu Poêlée hivernale Kiri  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Jambon blanc Potiron mornay Chantailou Tarte à la crème de marron	Kouki Curry de pois chiche Semoule Emmental à la coupe  Fruit de saison

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.

En Février les légumes et fruits de saison sont :



Le céleri



La betterave



La poire

Nous fêterons :



Le Nouvel An chinois



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)