



CONNAUX

MENU DU MOIS DE FEVRIER 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08  Le céleri	Céleri rémoulade Chipolatas  Purée de patates douces Bleu à la coupe Fruit de saison	 Nouvel An Chinois Laitue Nems de poulet Riz cantonais Yaourt fermier noix de coco  Biscuit Palmier	Pizza  Pot au feu et ses légumes Domalaite Compote	Endives vinaigrette Filet de colin sauce paprika Tortis Edam Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B  La betterave  La poire Nous fêterons :  Le Nouvel An chinois	 Lasagnes à la bolognaise Gouda Mousse au 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
Du 18 au 22 Vacances Zone B et A	Pâté de campagne Poulet rôti Epinards à la crème Saint Paulin Chou à la vanille	Salade verte Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisette Edam Petits suisses aromatisés	Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs)  Cappelletis fromage-épinards à la crème Brie à la coupe Liégeois au chocolat	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Purée de céleris Yaourt sucré 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.



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)