


Menus Février 2019

Lundi 4 Février	Mardi 5 Février	Mercredi 6 Février du Nouvel An Chinois	Jeudi 7 Février "blanc comme neige" proposé par les CP de G. Chaissac	Vendredi 8 Février
Radis Couscous Semoule Cantal Pêches au sirop	Bouillon vermicelles Escalope de dinde Purée de carottes Yaourt Fruit de saison	Samoussa Porc au caramel Nouilles Entremets Salade de fruits exotiques	Rondelles de radis noir et œuf mayonnaise Poulet Céleri rave à la crème Semoule au lait Banane	Betteraves Poisson façon coquille Riz Comté Fruit de saison
Lundi 11 Février	Mardi 12 Février	Mercredi 13 Février	Jeudi 14 Février	Vendredi 15 Février
Salade Coleslaw Rôti de dinde Haricots beurre Brie Crème Bretonne	Pizza Filet Meunière Brocolis Gouda Fruit de saison	Friand Noix de joue de porc confite Salsifis Fromage de chèvre Fruit de saison	Terrine de légumes Lasagnes de bœuf Yaourt Fruit de saison	Pain de poisson Saucisses Lentilles Emmental Fruit de saison
Lundi 18 Février	Mardi 19 Février	Mercredi 20 Février	Jeudi 21 Février	Vendredi 22 Février
Carottes vinaigrette Parmentier d'agneau Crème dessert vanille Fruit de saison	Céleri rémoulade Poisson Semoule Reblochon Abricots au sirop	Poireaux vinaigrette Langue de bœuf Croquets Edam Salade de fruits	Œuf mayonnaise Sauté de lapin Brocolis et patate douce Saint Nectaire Fruit de saison	Avocat Pot-au-feu Morbier Compote
Lundi 25 Février	Mardi 26 Février	Mercredi 27 Février	Jeudi 28 Février	Vendredi 1er Mars
Potage Dubarry Jambon à l'os Mogettes Osso Iraty Fruit de saison	Pamplemousse Filet de poisson Epinards à la crème Vache qui rit Riz au lait	Betteraves Veau Marengo Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison	Pâté Escalope Viennoise Fondue de poireaux et Perles de blé Entremets Fruit de saison	Carottes râpées Steak haché Frites Cantal Compote de pommes

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel de Noirmoutier



 Origine française
: Origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Légumes et fruits frais

Info menus : nous vous invitons à découvrir les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons :

Producteur	Situé à	Nous fournit
GAEC Le Terrier	Bazoges-en-Pailler	Yaourt BIO
		Fromage blanc BIO
		Lait BIO pour les desserts à base de lait
Guinebaud	Les Brouzils	Œufs
Par'Mil	Moutier les Maufaits	Millet BIO
De Nous à Vous	Remouillé	Lait pour les plats à base de lait
		Crème
Cavac	Rocheservière	Pommes de terre
		Lentilles BIO
		Flageolets BIO
EARL Pilard	Dompierre-sur-Yon	Mogettes
Flo met son grain de sel	Noirmoutier	Sel fin
		Gros sel