



S08	Lundi	Mardi Mardi gras
Entrée	Salade de pois chiches bio au cumin	Coleslaw mayonnaise
Plat Principal	Colin poêlé au beurre	Sauté de poulet à la crème SV : Escalope panée végétale
Légume/Féculent	Brocolis à la crème	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt vanille bio
Dessert	Fruit	Beignet chocolat

Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Samoussa aux légumes	Salade iceberg
Sauté de porc* au caramel SP: Sauté de poulet au caramel SV : Œufs brouillés	Radiatori aux légumes
Riz bio aux champignons	
Petit moulé nature	Pont l'Evêque (coupe)
Ciafoutis à la noix de coco du chef	Purée de fruits bio

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans Porc
- * Présence de porc

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (gluten, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, Fruits à coque, cèleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et moutarde.



En février, envolons-vous
pour un ALLER-RETOUR
"PARIS-PÉKIN" !

A l'occasion du Nouvel An
chinois, partez en voyage
culinaire avec des
spécialités d'Asie.