



Menu

Mois : Février 2025
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
 Origine des viandes : France (Charcuterie de Thoard & Joassan frères 04)
 Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Du Lundi 3 au Vendredi 07 Février 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - * Wrap Houmous & crudité BIO (1) - * Lasagne de boeuf (1,3,7,12) - Lasagne Végétale - Salade verte - Fromage AOP & fruit sec (7,8) 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oeufs dur & salade (3) - Pané végétal - * Jardinière de légumes BIO - * Quatre quart pépites de chocolat (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Veluté aux champignons BIO (7) - * Gratin d'endive BIO au jambon (1,7) - * Endives roulé végétal - * Potatoes - Fruit CE2 	<ul style="list-style-type: none"> - Paté en croute (15) - * Côte de Blette CE2 - * Filet de perche MSC rôti aux agrumes & pain d'épice (1,4,7) - * Emincé de seitan aux agrumes - * Crème chocolat & boules croustillante (15)
<p>Du Lundi 10 au Vendredi 14 Février 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rosette & cornichon (7) - * Filet de poisson du moment à la crème de curry (4,7) - Tofu fumé sauce curry - * Riz sauvage - * Salade de fruits BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis & beurre (7) - * Sauté de veau basquaise - * Emincé Végétale sauce basquaise - Pâtes BIO (1,3) - * Tarte à la rhubarbe (15) 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Carotte râpées - * Gnocchi sauce fromagère (1,7) - Haricots vert CE2 - Yaourt coulis de fruits (7) BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Betterave rouge - Tomate farcies BIO - Tomates farcies végétale - Blé (1) - * Pomme d'amour
<p>Du Lundi 17 au Vendredi 21 Février 2025</p>	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Macédoine de légumes (3,10) - Penne (1) BIO - * Tofu fumé sauce beurre d'ail & parmesan (7) - Fromage AOP & confiture (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Tartine saumon avocat (1,3) - * Dos de poulet roti - Emincé vegetal grillé - * Poêlée de légumes aux épices paella - Salade de fruits BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Oignon rings (15) - * Cheese burger Boeuf & légumes (15) - Burger Végétale (1) - salade verte BIO - * Brookies (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de choux fleur (7) CE2 - * Blanquette de veau (1,7,12) - * Seitan façon blanquette - Riz - Fruit BIO
<p>Du Lundi 24 au Vendredi 28 Février 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - * Céleri au fromage blanc (7) - * Filet de colin MSC en papillote (12) - Papillote d'émincé végétale - * poêlée de riz & poireaux CE2 - * Crème brûlée (3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre BIO a la crème (7) - Boulette d'agneau - Boulette Veggie - * Couscous & legumes CE2 (1) - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Salade de pate (1,3,7) - * Sauté de porc sauce moutarde a l'ancienne (7,10) - Emincé Veggie sauce moutarde (7,10) - * Poêlée de légumes vert CE2 - * Tartelette au chocolat (15) 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Soupe carotte & crème (7) CE2 - * Emincé végétal a l'asiatique (6,11) - Riz - Fruit BIO

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1		Gluten	9		Céleri
2		Crustacés	10		Moutarde
3		Œufs	11		Sésame
4		Poissons	12		Sulfite
5		Arachide	13		Lupin
6		Soja	14		Mollusque
7		Lait	15		Contient multiples allergènes
8		Fruits à coque			



* : Produits faits maison

* : régime végétarien

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER.

Entreprise La cuisine de Caro'line
 La gérante: BERNARD Caroline



