



















MEYREUIL

Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08  Le céleri  La betterave  La poire Nous fêterons :  Le Nouvel An chinois	 Repas américain Salade verte Hamburger Pommes noisette Coca Cookies	 Nouvel An Chinois Fonds d'artichauts Nems de poulet Riz cantonais Yaourt fermier noix de coco  Biscuit Palmier	Pizza Pot au feu et ses légumes Domalaité  Compote	 Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce paprika Tortis  Edam Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B				
Du 18 au 22 Vacances Zone B et A				
Du 25 février au 01 Mars Vacances Zone A et C	Batavia et dés de brebis Tartiflette au  Reblochon  Compote	Friand au fromage Sauté de poulet au curry  Carottes à l'huile d'olive Crème anglaise Madeleine	Radis râpés Rôti de veau sauce moutarde Macaronis  Edam Fromage blanc sucré	 Coleslaw vinaigrette Colombo de colin  Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Flan chocolat

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)