



GRAVESON

Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Céleri rémoulade	 Nouvel An Chinois	Pizza	Endives et dès d'emmental
	Champignons à la grecque 10%	Laitue	 Pot au feu	Salade verte et dès d'emmental
	Chipolatas	Nems de poulet	et ses légumes	Filet de colin sauce paprika
	 Purée de patates douces	Riz cantonais	Saint Paulin à la coupe	Tortis
	Biscuit	 Yaourt fermier noix de coco		
	Fruits de saison au choix	Biscuit Palmier	Compote	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 C et A	Batavia et dès de brebis	Salade de pois chiche	Radis râpés	Coleslaw vinaigrette
	Mélange farandole et dès de brebis (scarole, chou rouge et maïs)	Quenelles sauce provençale	Pamplemousse	Carottes râpées
	Tartiflette au  Reblochon	Carottes à l'huile d'olive	Rôti de veau sauce moutarde	Colombo de colin
		 Crème dessert vanille	Macaronis	Riz de Camargue 
	Fruits de saison au choix	Madeleine	Edam	Coulommiers à la coupe
			Kiri	Tartare
			Fromage blanc sucré	Flan chocolat
			Fromage blanc aromatisé	Flan au caramel

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)

En Février les légumes et fruits de saison sont :



Le céleri



La betterave



La poire

Nous fêterons :



Le Nouvel An chinois