



THOLONET MATERNELLE

Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/01 au 03/02	Repas Alternatif Mélange Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs)  Raviolis au tofu Faisselle et Crème de marron	Betteraves vinaigrette Chipolatas grillées Purée de courges  Fromage Fruit de saison	Endives vinaigrette Pot au feu et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Crêpe au chocolat et noisette	Friand au fromage Dos de colin sauce curry Haricots romano Tartare  Fruit de saison
Du 06 au 10 Vacances Zone C	 Laitue Blanquette de dinde Riz créole Fromage Laitage	Rosette Quenelles sauce provençale Carottes persillées Tome noire Fruit de saison	Taboulé Rôti de veau au jus Haricots beurres persillés Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Coleslaw Parmentier de poisson aux poireaux Emmental à la coupe Mousse au 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)

En Février, Les fruits et les légumes de saison sont

La poire



Le navet



La carotte



Nous fêtons ...



La chandeleur

MENU SELF THOLONET

Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février, Les fruits et les légumes de saison sont

La poire

Le navet

La carotte

Nous fêterons ...

La chandeleur

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/01 au 03/02	<p>Repas Alternatif Mélange Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs)</p> <p> Raviolis au tofu</p> <p>Faisselle et Crème de marron</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Purée de courges</p> <p> Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>3 entrées variées</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crêpe au chocolat et noisette</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Dos de colin sauce curry</p> <p>Haricots romano</p> <p>Fromage</p> <p>4 desserts variés</p>
Du 06 au 10	<p>Laitue</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> Riz créole</p> <p>Fromage</p> <p>Laitage</p>	<p>3 entrées variées</p> <p>Quenelles sauce provençale</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage</p> <p>4 desserts variés</p>	<p>3 entrées variées</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Haricots beurres persillés</p> <p>Fromage</p> <p>4 desserts variés</p>	<p>3 entrées variées</p> <p>Parmentier de poisson aux poireaux</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>4 desserts variés</p>
Du 13 au 17 Vacances Zone B				
Du 20 au 24 Vacances Zone B				

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)