



COMMUNES DU CLERMONTAIS

Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

En Février les légumes et fruits de saison sont :



Le céleri



La betterave



La poire

Nous fêterons :



Le Nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04 au 08	Chipolatas  Purée de patates douces Pont l'évêque à la coupe  Fruit de saison	Nouvel An Chinois  Salade verte Nems de poulet Riz de cantonnais Yaourt fermier noix de coco	Salade de blé andalouse Omelette  Choux fleur béchamel Crêpe bretonne sucrée	 Pot au feu et ses légumes Saint Paulin à la coupe Compote	 Endives vinaigrette Filet de colin sauce paprika Tortis Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B	 Lasagnes à la bolognaise Tomme noire à la coupe Crème dessert chocolat	Maïs-thon  Escalope de dinde à l'échalote  Poêlée de légumes Fruit de saison	Mélange Harmonie (Scarole, chou rouge, maïs) Bœuf bourguignon Polenta crémeuse  Compote	Jambon blanc Potiron mornay Saint Marcellin à la coupe Tarte à la crème de marron	 Chou blanc Curry de pois chiche Semoule  Fruit de saison
Du 18 au 22 Vacances Zone B et A	Pâté de campagne  Poulet rôti  Epinards à la crème Chou à la vanille	 Salade verte Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisette Petit suisse aromatisé	Blanquette de colin Riz aux carottes Munster à la coupe  Fruit de saison	 Cappelletis fromage-épinards Bûche de chèvre à la coupe Compote	Quiche aux poireaux Hoki sauce bonne femme Purée  Fruit de saison
Du 25 février au 01 Mars Vacances Zone A et C	 Salade verte Tartiflette au Reblochon  Compote	Quenelles sauce provençale Carottes à l'huile d'olive  Camembert à la coupe Crème dessert vanille	 Sauté de dinde au thym  Purée de potirons Chaource à la coupe  Fruit de saison	 Pamplemousse Rôti de veau sauce moutarde Macaronis Fromage blanc sucré	 Coleslaw vinaigrette Colombo de colin  Riz de Camargue 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)