

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 16 JANVIER

	LUNDI 02/02	MARDI 03/02	MERCREDI 04/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02	SAMEDI 07/02	DIMANCHE 08/02
ENTRÉE au choix	Betteraves vinaigrette ☐ <i>OU</i> Taboulé ☐	Saucisson à l'ail ☐ <i>OU</i> Salade d'artichauts (poivrons, maïs, ciboulette, vinaigrette) ☐	Rillettes de thon ☐ <i>OU</i> Lentilles en salade ☐	Blancs de poireaux vinaigrette ☐ <i>OU</i> Salade Parmentière ☐	Pâtes BIO légumière ☐ <i>OU</i> Salade coleslaw ☐	Concombres en salade ☐ <i>OU</i> Sardine à l'huile, citron ☐	Pâté de tête ☐ <i>OU</i> Feuilleté au chèvre ☐
PLAT au choix	Rôti d'agneau sauce au thym ☐ <i>OU</i> Endives au jambon (PLAT COMPLET) ☐	Daube de boeuf ☐ <i>OU</i> Andouillette sauce Dijonnaise ☐	Fondant de poulet façon poule au pot ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO aux fruits de mer (PLAT COMPLET) ☐	Raclette (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Raviolis au bœuf sauce Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐	Pavé de hoki sauce Marinière ☐ <i>OU</i> Cervelas campagnard ☐	Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Tarte aux légumes ☐	Parmentier de confit de canard (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Truite meunière aux amandes ☐
GARNITURE au choix	Flageolets jeunes carottes ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Julienne de légumes ☐	Riz pilaf ☐ <i>OU</i> Courgettes persillées ☐	Pommes de terre vapeur ☐ <i>OU</i> Poêlée méridionale ☐	Butternut BIO rôtie ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Lentilles cuisinées ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐	Polenta ☐ <i>OU</i> Blettes en béchamel ☐
FROMAGE au choix	Gouda à la coupe ☐ <i>OU</i> Brebircrème ☐	Tomme noire ☐ <i>OU</i> Camembert ☐	Brie ☐ <i>OU</i> Vache picon ☐	Cœur de dame ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Cantal jeune AOP ☐ <i>OU</i> Chantailou ail et fines herbes ☐	Emmental à la coupe ☐ <i>OU</i> Saint Bricet ☐	Bûchette vache/chèvre à la coupe ☐ <i>OU</i> Saint môret ☐
DESSERT au choix	Crêpe façon Suzette ☐ <i>OU</i> Yaourt aromatisé ☐	Crème dessert au caramel ☐ <i>OU</i> Poire au sirop léger ☐	Flan vanille ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Mousse au café ☐	Entremet au chocolat ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme coing ☐	Pruneaux au sirop ☐ <i>OU</i> Crème dessert au chocolat ☐	Crumble aux pommes ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 16 JANVIER

	LUNDI 02/02	MARDI 03/02	MERCREDI 04/02	JEUDI 05/02	VENREDI 06/02	SAMEDI 07/02	DIMANCHE 08/02
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>OU</i> Cœurs de palmier vinaigrette	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards). <i>OU</i> Jambon Sec Tirabuix de la maison Guasch	Velouté de tomates <i>OU</i> Salade coleslaw	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise	Crème de champignons <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <i>OU</i> Surimi, mayonnaise	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <i>OU</i> Salade verte
PLAT au choix	Crousti fromage <i>OU</i> Cœur de merlu sauce ciboulette	Omelette maison <i>OU</i> Dos de colin sauce à l'aneth	Steak haché sauce poivre <i>OU</i> Crêpe au fromage	Tortilla <i>OU</i> Brandade de morue (PLAT COMPLET)	Galette boulgour pois chiches emmental <i>OU</i> Cordon bleu de volaille	Poulet au jus <i>OU</i> Morue à la Catalane	Poisson meunière <i>OU</i> Œufs durs façon meurette
GARNITURE au choix	Semoule <i>OU</i> Endives béchamel	Pommes de terre boulangère <i>OU</i> Brocolis aux aromates	Pâtes BIO <i>OU</i> Epinards persillés	Purée <i>OU</i> Garniture de céleri meunière	Haricots verts persillés <i>OU</i> Pâtes BIO	Pommes de terre persillées <i>OU</i> Compotée Paysanne	Blé pilaf <i>OU</i> Purée de légumes
FROMAGE au choix	Emmental <i>OU</i> Yaourt nature	Tartare nature <i>OU</i> Petit suisse nature	Tomme noire <i>OU</i> Brebicrème	Petit moulu aux noix <i>OU</i> Saint Paulin BIO	Saint Nectaire AOP <i>OU</i> Chanteneige BIO	Edam <i>OU</i> Camembert	Bleu douceur <i>OU</i> Samos
DESSERT au choix	Pomme au four <i>OU</i> Liégeois café	Yaourt nature BIO <i>OU</i> Fruit de saison	Fruit de saison <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt aux fruits <i>OU</i> Fruit de saison	Petit suisse nature <i>OU</i> Riz au lait	Yaourt nature <i>OU</i> Fruit de saison

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE