

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 23 JANVIER

	LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02	SAMEDI 14/02	DIMANCHE 15/02
ENTRÉE au choix	Céleri rémoulade ☐ <i>OU</i> Boulgour à l'orientale ☐	Salade Piémontaise ☐ <i>OU</i> Pomelos ☐	Salade verte et dés de cheddar gouda ☐ <i>OU</i> Macédoine de légumes ☐	Pâté de campagne ☐ <i>OU</i> Carottes râpées ☐	Betteraves BIO vinaigrette ☐ <i>OU</i> Saucisson à l'ail ☐	Salade coleslaw ☐ <i>OU</i> Harengs pomme à l'huile ☐	Rosette Lyonnaise ☐ <i>OU</i> Sardine à la tomate ☐
PLAT au choix	Haché de veau sauce au bleu ☐ <i>OU</i> Omelette fraîche ☐	Emincé de porc aux pruneaux ☐ <i>OU</i> Poisson pané plein filet ☐	Couscous (poulet) PLAT COMPLET ☐ <i>OU</i> Saucisse braisée ☐	Paleron de bœuf braisé ☐ <i>OU</i> Tarte 3 fromages ☐	Cœur de merlu sauce citron ☐ <i>OU</i> Rognons de bœuf sauce Madère ☐	Rôti de dinde au jus ☐ <i>OU</i> Gratin de fruits de mer maison ☐	Blanquette de veau ☐ <i>OU</i> Feuilleté chèvre ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Fondue de poireaux ☐	Riz aux légumes ☐ <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Chou-fleur béchamel ☐	Ecrasé de pommes de terre ☐ <i>OU</i> Epinards à la crème ☐	Patates douces persillées ☐ <i>OU</i> Endives meunière ☐	Lentilles ménagère ☐ <i>OU</i> Garniture de céleri aux aromates ☐	Riz Pilaf ☐ <i>OU</i> Haricots verts persillés ☐
FROMAGE au choix	Fromage à la coupe ☐ <i>OU</i> Petit moulé aux noix ☐	Camembert ☐ <i>OU</i> Chanteneige ☐	Tomme noire à la coupe ☐ <i>OU</i> Brebicrème ☐	Gouda ☐ <i>OU</i> Vache picon ☐	Bûche du Pilat à la coupe ☐ <i>OU</i> Saint Paulin ☐	Fourme d'Ambert AOP ☐ <i>OU</i> Le carré ☐	Pavé d'affinois ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Liégeois à la vanille ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Pêche au sirop léger ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Tarte aux pommes ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert au caramel ☐	Paris Brest ☐ <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

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 23 JANVIER

	LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02	SAMEDI 14/02	DIMANCHE 15/02
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ <i>OU</i> Salade verte ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ <i>OU</i> Cœurs de palmier en salade ☐	Crème de champignons ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO à l'Italienne ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Salade de museau ☐	Velouté de tomates ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Concombres au fromage blanc ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de <i>OU</i> Salade verte ☐
PLAT au choix	Steak végétal sauce au bleu ☐ <i>OU</i> Bourride de calamars à la Sétoise ☐	Crousti fromage ☐ <i>OU</i> Pavé de hoki en persillade ☐	Merguez ☐ <i>OU</i> Œufs durs béchamel ☐	Tenders végétal ☐ <i>OU</i> Filet de truite sauce Hollandaise ☐	Jambon blanc Supérieur ☐ <i>OU</i> Croq veggie ☐	Dos de colin poché au court bouillon ☐ <i>OU</i> Tarte chèvre tomate basilic ☐	Filet de raie sauce aux câpres ☐ <i>OU</i> Poulet au jus ☐
GARNITURE au choix	Boulgour ☐ <i>OU</i> Navets persillés ☐	Polenta ☐ <i>OU</i> Brunoise de légumes ☐	Semoule ☐ <i>OU</i> Petits pois au jus ☐	Blé ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐	Tagliatelles ☐ <i>OU</i> Blettes aux aromates ☐	Pommes de terre vapeur ☐ <i>OU</i> Courgettes braisées ☐	Pommes dauphine ☐ <i>OU</i> Carottes persillées ☐
FROMAGE au choix	Tomme blanche ☐ <i>OU</i> Samos ☐	Cantafrais ☐ <i>OU</i> Mimolette ☐	Saint Paulin ☐ <i>OU</i> Tartare nature ☐	Chanteneige ☐ <i>OU</i> Bleu douceur ☐	Chantaillou ail et fines herbes ☐ <i>OU</i> Emmental BIO ☐	Saint Nectaire AOP ☐ <i>OU</i> Samos ☐	Cantal AOP ☐ <i>OU</i> Petit moulé aux noix ☐
DESSERT au choix	Yaourt aux fruits mixés ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme banane ☐	Crème dessert café ☐ <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Yaourt aromatisé ☐ <i>OU</i> Riz au lait ☐	Purée pomme poire BIO ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Petit suisse aux fruits ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Yaourt aux fruits mixés ☐ <i>OU</i> Mousse au citron ☐	Fromage blanc ☐ <i>OU</i> Flan vanille ☐

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