

**MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 13 FEVRIER**

	<b>LUNDI 2/03</b>	<b>MARDI 3/03</b>	<b>MERCREDI 4/03</b>	<b>JEUDI 5/03</b>	<b>VENDREDI 6/03</b>	<b>SAMEDI 7/03</b>	<b>DIMANCHE 8/03</b>
<b>ENTRÉE au choix</b>	Saucisson à l'ail <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Haricots verts vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade Parmentière <input type="checkbox"/>	Thon au naturel <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade de fonds d'artichauts sauce tartare <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Boulgour à l'orientale <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/>	Feuilleté charcutier <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Endives fraîches sauce mousseline <input type="checkbox"/>	Boudin noir Catalan <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO à la Mexicaine <input type="checkbox"/>
<b>PLAT au choix</b>	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Roulé à l'emmental maison <input type="checkbox"/>	Fondant de poulet façon Osso Bucco <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tortilla au chorizo <input type="checkbox"/>	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Emincé de langue de bœuf sauce charcutière <input type="checkbox"/>	Saucisse braisée <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poisson meunière <input type="checkbox"/>	Civet de seiches au Banyuls <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	Pot au feu (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Gratin de pâtes BIO au Jambon blanc Supérieur (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Foies de poulet au vin rouge <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Dos de colin sauce citron <input type="checkbox"/>
<b>GARNITURE au choix</b>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Légumes couscous <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Ecrasé de carottes <input type="checkbox"/>	Mousseline de brocolis BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/>	Mijoté de flageolets <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Côtes de blettes en béchamel <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Garniture de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Mijoté de pois chiches <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Endives braisées <input type="checkbox"/>	Gratin dauphinois <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>
<b>FROMAGE au choix</b>	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brebigrème <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint Bricet <input type="checkbox"/>	Bûchette vache/chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/>
<b>DESSERT au choix</b>	Purée pomme coing <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Ananas au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Flan vanille nappé caramel <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de pommes <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cimelait Nature <input type="checkbox"/>	Crêpe à la confiture du Val de Sournia <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Liégeois chocolat <input type="checkbox"/>	Entremet crème Catalane <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>

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 13 FEVRIER**

	<b>LUNDI 2/03</b>	<b>MARDI 3/03</b>	<b>MERCREDI 4/03</b>	<b>JEUDI 5/03</b>	<b>VENDREDI 6/03</b>	<b>SAMEDI 7/03</b>	<b>DIMANCHE 8/03</b>
<b>ENTRÉE au choix</b>	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>OU</i> Salade verte	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i> Surimi mayonnaise	Velouté de tomates <i>OU</i> Salade de lentilles	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <i>OU</i> Concombres en salade	Crème de champignons <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <i>OU</i> Betteraves vinaigrette	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <i>OU</i> Brocolis vinaigrette
<b>PLAT au choix</b>	Poisson pané plein filet <i>OU</i> Emincé de dinde au jus	Dos de lieu sauce béarnaise <i>OU</i> Escalope viennoise	Boules de boeuf au jus <i>OU</i> Galette boulgour lentilles pois chiches emmental	Pavé de hoki sauce Aurore <i>OU</i> Nuggets de blé	Jambon blanc Supérieur <i>OU</i> Crousti fromage	Poulet au jus <i>OU</i> Tortellinis ricotta épinards <b>PLAT COMPLET</b>	Steak végétal au jus <i>OU</i> Omelette fraîche
<b>GARNITURE au choix</b>	Riz créole <i>OU</i> Chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur <i>OU</i> Courgettes aux aromates	Lentilles cuisinées <i>OU</i> Poireaux braisés	Boulgour pilaf <i>OU</i> Haricots beurre en persillade	Pâtes BIO <i>OU</i> Carottes aux aromates	Pommes dauphine <i>OU</i> Légumes pot au feu (pdt, carottes, poireaux)	Pâtes BIO <i>OU</i> Petits pois au jus
<b>FROMAGE au choix</b>	Gouda <i>OU</i> Yaourt nature	Cantal jeune AOP <i>OU</i> Camembert	Brie <i>OU</i> Vache picon	Petit moulé aux noix <i>OU</i> Saint Paulin	Cœur de dame <i>OU</i> Samos	Brebicrème <i>OU</i> Edam	Camembert <i>OU</i> Saint môret
<b>DESSERT au choix</b>	Yaourt aux fruits <i>OU</i> Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>OU</i> Purée pomme banane BIO	Pomme au four <i>OU</i> Fromage blanc	Yaourt nature sucré BIO <i>OU</i> Pruneaux au sirop	Petit suisse aux fruits <i>OU</i> Fruit de saison	Crème dessert caramel <i>OU</i> Purée de fruits assortie	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