







































































**MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 20 FEVRIER**

	<b>LUNDI 09/03</b>	<b>MARDI 10/03</b>	<b>MERCREDI 11/03</b>	<b>JEUDI 12/03</b>	<b> VENDREDI 13/03</b>	<b>SAMEDI 14/03</b>	<b>DIMANCHE 15/03</b>
<b>ENTRÉE au choix</b>	 Blé à la Catalane <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Carn de Parol <input type="checkbox"/>	 Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Rillettes de maquereaux à la moutarde <input type="checkbox"/>	 Pâté de campagne <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Pois chiches à l'aïoli <input type="checkbox"/>	 Œufs durs sauce cocktail <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/>	 Rosette <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Concombres en salade <input type="checkbox"/>	 Champignons à la Grecque <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Tarte chèvre tomate basilic <input type="checkbox"/>	 Jambon Tirabuix de la maison Guasch, beurre <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Salade Piémontaise <input type="checkbox"/>
<b>PLAT au choix</b>	 Steak haché façon Bouchère GUASCH sauce béarnaise <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Parmentier de la mer (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	 Saucisse aux lentilles (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	 Pâtes BIO bolognaise (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Quenelle de volaille florentine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	 chine de porc sauce moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Aiguillettes de poulet panées <input type="checkbox"/>	 Aile de raie sauce aux câpres <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Rösti Burger <input type="checkbox"/>	 Sauté de veau sauce Normande <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	 Poulet façon coq au vin <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Dos de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/>
<b>GARNITURE au choix</b>	 Chou fleur persillé <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Purée <input type="checkbox"/>	 Lentilles <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/>	 Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Epinards braisés <input type="checkbox"/>	 Petits pois carottes <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/>	 Riz pilaf <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Poireaux braisés <input type="checkbox"/>	 Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Choux de Bruxelles braisés <input type="checkbox"/>	 Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Navets persillés <input type="checkbox"/>
<b>FROMAGE au choix</b>	 Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Samos <input type="checkbox"/>	 Saint Paulin <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Fromage blanc <input type="checkbox"/>	 Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Yaourt nature <input type="checkbox"/>	 Emmental <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Brebigrème <input type="checkbox"/>	 Bûchette de chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Cœur de dame <input type="checkbox"/>	 Camembert <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	 Fourme d'Ambert AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Tartare nature <input type="checkbox"/>
<b>DESSERT au choix</b>	 Fruit de saison <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Riz au lait <input type="checkbox"/>	 Liégeois au chocolat <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Purée de pommes BIO <input type="checkbox"/>	 Fruit de saison <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Crème dessert café <input type="checkbox"/>	 Fruit de saison <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Flan au caramel <input type="checkbox"/>	 Paris Brest <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Purée de fruits pomme pruneaux <input type="checkbox"/>	 Fruit de saison <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Crème dessert café <input type="checkbox"/>	 Tarte aux poires Bourdaloue <input type="checkbox"/> <b>OU</b>  Fruit de saison <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 20 FEVRIER**

	<b>LUNDI 09/03</b>	<b>MARDI 10/03</b>	<b>MERCREDI 11/03</b>	<b>JEUDI 12/03</b>	<b>VENDREDI 13/03</b>	<b>SAMEDI 14/03</b>	<b>DIMANCHE 15/03</b>
<b>ENTRÉE au choix</b>	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Surimi <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Coupelle de pâté de volaille <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de <i>OU</i> Salade coleslaw <input type="checkbox"/>
<b>PLAT au choix</b>	Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu sauce basilic <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce Armoricaine <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Haché de veau au jus <input type="checkbox"/>	Crousti fromage <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pavé de hoki sauce Napolitaine <input type="checkbox"/>	Escalope végétale panée <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Bouchée à la Niçoise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Feuilleté aux 2 saumons <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Nuggets de blé <input type="checkbox"/>
<b>GARNITURE au choix</b>	Fondue d'endives <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Garniture de céleri en persillade <input type="checkbox"/>	Blé pilaf <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de courgettes <input type="checkbox"/>	Mijoté de pois chiches <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Mijoté de haricots blancs <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>
<b>FROMAGE au choix</b>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cantafrais <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Edam BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Vache qui rit BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Le carré <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Pavé d'affinois <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/>
<b>DESSERT au choix</b>	Flan à la vanille <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Ananas au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de fruits pomme coing <input type="checkbox"/>	Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Entremet Tiramisu <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <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