



MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 27 FEVRIER

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03 Saint Patrick	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03	SAMEDI 21/03	DIMANCHE 22/03
ENTRÉE au choix	Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Taboulé <input type="checkbox"/>	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinards) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Crème de foie <input type="checkbox"/>	Rillettes de thon <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Lentilles en salade <input type="checkbox"/>	Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade Parmentière <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO légumière <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade coleslaw <input type="checkbox"/>	Concombres en salade <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/>	Pâté de tête <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Feuilleté au chèvre <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Rôti d'agneau sauce au thym <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Endives au jambon (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Fish and Chips (Pommes dauphines) PLAT COMPLET <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Andouillette sauce Dijonnaise <input type="checkbox"/>	Fondant de poulet façon poule au pot <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO aux fruits de mer (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Raclette (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Raviolis au bœuf sauce Napolitaine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce Marinière <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cervelas campagnard <input type="checkbox"/>	Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tarte aux légumes <input type="checkbox"/>	Parmentier de confit de canard (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Truite meunière aux amandes <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Flageolets jeunes carottes <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée <input type="checkbox"/>	Pommes dauphines <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brocolis aux aromate <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Courgettes persillées <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Butternut BIO rôtie <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée <input type="checkbox"/>	Lentilles cuisinées <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Blettes en béchamel <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Gouda à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brebigrème <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Vache picon <input type="checkbox"/>	Cœur de dame <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Cantal jeune AOP <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Emmental à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint Bricet <input type="checkbox"/>	Bûchette vache/chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint môret <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Crumble aux pommes <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poire au sirop léger <input type="checkbox"/>	Flan vanille <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Mousse au café <input type="checkbox"/>	Entremet au chocolat <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de fruits pomme coing <input type="checkbox"/>	Pruneaux au sirop <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de fruits sans sucres ajoutés <input type="checkbox"/>	Crème dessert au caramel <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc <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 27 FEVRIER

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03 Saint Patrick	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	 VENDREDI 20/03	SAMEDI 21/03	DIMANCHE 22/03
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cœurs de palmier vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i> Jambon Sec Tirabuix de la maison Guasch <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade coleslaw <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Surimi, mayonnaise <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Crousti fromage <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cœur de merlu sauce ciboulette <input type="checkbox"/>	Omelette fraîche <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Dos de colin sauce à l'aneth <input type="checkbox"/>	Dos de lieu poché au court bouillon <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Tortilla <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brandade de morue (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Galette boulgour pois chiches emmental <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Poulet au jus <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Morue à la Catalane <input type="checkbox"/>	Poisson meunière <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Œufs durs façon meurette <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Semoule <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Endives béchamel <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Epinards persillés <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Garniture de céleri meunière <input type="checkbox"/>	Haricots verts persillés <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Compotée Paysanne <input type="checkbox"/>	Blé pilaf <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de légumes <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Emmental <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brebicrème <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint Paulin BIO <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chanteneige BIO <input type="checkbox"/>	Edam <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Bleu douceur <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Samos <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Pomme au four <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Liégeois café <input type="checkbox"/>	Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Riz au lait <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <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