

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 6 FEVIER

	LUNDI 23/02	MARDI 24/02	MERCREDI 25/02	JEUDI 26/02	VENDREDI 27/02	SAMEDI 28/2	DIMANCHE 01/03
ENTRÉE au choix	Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Pomelos <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO légumière <input type="checkbox"/>	Betteraves BIO vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Chou fleur sauce cocktail <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Mortadelle <input type="checkbox"/>	Pâté de foie <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO à la Grecque <input type="checkbox"/>	Terrine de lapin à la noisette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Sauté de poulet à la dijonnaise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chou farci braisé <input type="checkbox"/>	Chili con Carne et Riz créole (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/>	Jambonneau sauce poivre <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Fondant de volaille à la crème et champignons <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce Crustacés <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Carbonade Flammande <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tortilla <input type="checkbox"/>	Sauté de canard sauce banyuls et orange <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cœur de merlu sauce meunière citronné <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Semoule <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de carottes <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Garnitures de céleri braisés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Blé au beurre <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Endives persillées <input type="checkbox"/>	Pommes de terre rôties <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Epinards à la crème <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Samos <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cantafras <input type="checkbox"/>	Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Bûchette vache chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Emmental <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Fourme d'Ambert AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Gâteau Basque <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Riz au lait <input type="checkbox"/>	Crème dessert vanille <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt aux fruits BIO <input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Liégeois à la vanille <input type="checkbox"/>	Tarte au chocolat <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

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 6 FEVIER

	LUNDI 23/02	MARDI 24/02	MERCREDI 25/02	JEUDI 26/02	VENDREDI 27/02	SAMEDI 28/2	DIMANCHE 01/03
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Rillettes de thon <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Rosette <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cœur de palmier vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Dos de cabillaud sauce citron <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce béarnaise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pizza jambon fromage <input type="checkbox"/>	Croque monsieur maison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poulet au jus <input type="checkbox"/>	Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Filet de limande meunière <input type="checkbox"/>	Lasagnes au saumon (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Jambon de Pays <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brocolis béchamel <input type="checkbox"/>	Flageolets <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Navets persillés <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Courgettes braisées <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Jeunes carottes aux aromates <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Tomme blanche <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Brebigrème <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Le carré <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Petit moulu aux noix <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Crème dessert chocolat <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Purée de fruits pomme pruneaux <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Liégeois au café <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de fruits pomme poire <input type="checkbox"/>	Purée de fruits pomme fraise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Flan au caramel <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Crème dessert café <input type="checkbox"/>	Bavaois au chocolat <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de fruits assortie <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