



Menus FEVRIER 2022

(sous réserve de modifications ultérieures)

viandes bovines, ovines, porcines, volailles d'origine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 31/ 01 au 04/ 02/ 22	Tarte au fromage Pilon/Haut cuisse poulet F Haricots plats Fromage Fruit	Coleslaw (chou blanc carotte) Filet de colin Lentilles cuisinées Crêpe	Salade de riz Courgettes bolognaise (viande de bœuf bio locale) Yaourt Poire	Céleri cru râpé Lasagne de légumes ratatouille et pois cassés Fromage Paris Brest	Carottes râpées Bœuf braisé F Pomme de terre Crème dessert Compote
Du 7 au 11/ 02/ 22	Bouillon de légumes Omelette F Pâtes au fromage Flan caramel Fruit	Salade de blé et maïs Sauté de dinde F colombo Carottes au beurre Tomme noire Banane	Chou blanc vinaigrette Poisson meunière Petits pois extra fins Camembert Gâteau chocolat	Rillettes sardine et thon Emincé de veau F Haricots beurre Semoule au lait kiwi	Champignon cru et jambon Blanquette de saumon Riz pilaf Compote Laitage
Du 14 au 18/ 02/ 22	Chou rouge Escalope de dinde F aux herbes Haricots verts extra fins Emmental bio Eclair chocolat	Salade soja Emincé de bœuf F au sésame Riz cuisiné Beignet pomme Fromage	Carottes bio râpées Pois chiches œuf courgette sauce tomate Compote bio Laitage	Consommé de vermicelles Cœur de merlu à la crème Brocolis Edam bio Pomme bio	Mâche et batavia F Capelletti au fromage Crème chocolat Purée de fruits Laitage
Du 21 au 25/ 02/ 22	Betterave crue F Pilon de poulet F jus à l'ail Boulgour Fromage blanc fruits compote	Consommé vermicelle Tarte chèvre tomate Légumes poêlés Crème dessert Fruit	Jambon blanc Poisson meunière Riz au curry Mousse chocolat lait Fruit	Salade de lentilles Sauté de bœuf F BIO Carottes Fromage kiwi	Endives au bleu et noix Saucisse F Purée F Fruits au sirop Laitage
28/ 02/ 22	Feuilleté fromage Emincé de porc F à l'ail Gratin de chou-fleur Yaourt Compote				



 : élaboré sur place en cuisine

F : produit brut frais

Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable



fabriqué en Aveyron



tél cuisine : 05 34 26 01 84

