



# Menus février 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 05/02 au 09/02	Saucisse Lentilles carottes Fruit Fromage Bio	Carottes râpées + fromage Sauté de bœuf Brocolis Crêpe sucrée confiture	Macédoine vinaigrette Filet de poisson à la citronnelle Purée pomme de terre Fruit	Salade verte Raviolis aux champignons et fromage Crème dessert BIO	Velouté de légumes Escalope de dinde à la créole Pommes rissolées Yaourt BIO
du 12/02 au 16/02	Salade aux croutons Lasagne végétarienne aux légumes Eclair chocolat	Rosette Haut cuisse poulet rôti Purée de patate douce fruit	Salade verte Quiche au jambon maison Mousse chocolat Purée de fruits	Soupe de légumes Filet de poisson MSC sauce citron Blé BIO Fromage AOP	Taboulé d hiver Daube de bœuf Potimarron rôti Fruit
du 19/02 au 23/02	Betterave crue vinaigrette Emincé de porc Pâtes bio à la tomate Yaourt BIO	Salade de riz bio+ fromage Poisson pané Haricot beurre Fruit bio	Salade verte Tartiflette végétarienne (pomme de terre oignon reblochon) Fruit	Duo de chou emmental et noix Sauté de veau aux épices Carottes Tarte flan	Radis beurre Filet de poisson MSC sauce tomate Quinoa bio Petit suisse
du 26/02 au 01/03	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Haricots verts salsifis Fruit bio	Carottes râpées aux olives Omelette bio pomme de terre Liégeois chocolat	Salade de lentilles bio Sauté de veau Carottes à la crème Yaourt	Céleri cru rémoulade Escalope de dinde panée Patate douce et chou braisé Crème dessert BIO	Soupe de légumes à la crème Rougail saucisse Riz bio Fruit



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

**F : produit brut frais** Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré