



Menu du 30 janvier 03 mars 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 30/01 au 03/02	Salade de pomme de terre œuf dur Emincé de dinde F au curry Chou F braisé Fruit BIO	Salade BIO aux croutons Bœuf F BIO aux épices alsaciennes Coquillettes Fromage AOP	Betterave cuite BIO vinaigrette Filet de colin lieu MSC sauce crevettes Printanière de légumes Fruit	Soupe de légumes F BIO Dahl de lentilles corail aux fruits Blé Crêpe à la confiture	Carottes BIO râpées à l'orange Rôti de porc F Pommes rissolées Fromage blanc BIO
du 06/02 au 10/02	Soupe de légumes F BIO Œuf poché Epinard BIO béchamel Paris Brest	Terrine aveyronnaise Haut de cuisse de poulet F Gratin de pomme de terre F Fruit BIO	Endives mimolette et noisette Pâtes BIO carbonara (jambon, champignon, fromage râpé) Fruits au sirop	Salade verte Filet de poisson meunière MSC Boullgour BIO à la tomate Fromage BIO	Soupe alphabet aux légumes Sauté de mouton F Brocolis BIO Fruit BIO
du 13/02 au 17/02	Chou rouge et blanc sauce au yaourt Rougail saucisse F Riz BIO Fromage blanc aux fruits BIO	Salade maïs et féta AOP Poisson pané MSC Petits pois extra fins Fruit BIO	Céleri cuit vinaigrette Curry de légumes au lait de coco Semoule Fruit	Salade aux dés de fromage Emincé de bœuf F aux champignons Carottes à la crème Tarte flan	Radis beurre Filet de poisson MSC sauce crevettes Blé Yaourt fruité BIO
du 20/02 au 24/02	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Haricots verts extra fins Fruit	Salade verte aux croutons Pâtes « bolo-végé » (lentille BIO, carotte, sauce tomate) Crème dessert chocolat BIO	Salade de riz BIO Sauté de veau F Brocoli Flan nappé caramel	Chou chinois au sésame Escalope de dinde panée Salsifis et patate douce aux herbes Yaourt BIO	Céleri cru rémoulade Jambon blanc Purée Fruit BIO
du 27/02 au 03/03	Salade pois chiche thon Emincé de dinde F Chou fleur béchamel Fruit BIO	Salade verte dés emmental Bœuf F en sauce Haricots beurre Brownie	Macédoine de légumes Filet de colin lieu MSC au citron Quinoa BIO Yaourt BIO	Crème de légumes Omelette sauce aurore Pomme noisette Fruit	Betterave crue vinaigrette Chipolata F Lentilles vertes cuisinées Petit suisse fruité BIO



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