














Menus Février 2019

(sous réserve de modifications ultérieures)

viandes bovines d'origine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29/01/19 au 001/02/19					Radis croque au sel Filet de merlu à l'oseille Boulgour BIO à la tomate Fromage Fruit
04/02/19 au 8/02/19	Chou blanc vinaigrette Filet de dinde F aux champignons  Coquille bio Fromage BIO Crème chocolat	Salade de pomme de terre à la ciboulette et fromage  Steak de bœuf Courgettes à la persillade Crêpe de la chandeleur Fromage Clémentine	Potage (potimarron, carotte, pomme de terre)  Œufs pochés florentine  (aux épinards) Yaourt Fruit	Salade asiatique  Sauté de poulet F Yakitori Riz cantonais Salade de fruits tropicaux Biscuit noix de coco	Saucisson au beurre Filet de hoki sauce aurore Ratatouille BIO et blé Yaourt Bio Fruit
11/02/19 au 15/02/19	Bouillon de volaille Poisson pané Brocolis vapeur BIO Fromage fondu coque Fruit	Salade verte Mijoté de mouton F aux olives Semoule bio Yaourt Purée de fruit	Salade de riz, œufs, maïs, olive  Jambon blanc Haricots verts à l'ail Fromage Fruit	Carottes râpées Rougail de saucisse F  Riz pilaf Fromage BIO Purée de fruit	Salade de pâtes  Steak haché Carottes au jus BIO Yaourt Fruit
18/02/19 au 22/02/19	Salade verte Confit de canard Pomme vapeur persillée Yaourt aux fruits Compote BIO	Céleri cru rémoulade Filet de dinde F Petit pois BIO à la paysanne (lardons) Riz au lait	Radis beurre Bœuf bourguignon F  Pâtes BIO Fromage fondu Mousse au chocolat	Betterave cuite BIO vinaigrette Longe de porc F  Lentilles cuisinées Fromage Fruit	Endives et batavia au jambon et fromage Filet de poisson Julienne de légumes au curry Gâteau 
25/02/19 au 28/02/19	Chou-fleur mimosa Sauté de veau F  Mélange de légumes Flan pâtissier Fruit	Pamplemousse Haut de cuisse de poulet F Haricots verts à la persillade Fromage Purée de fruits	œuf dur mayonnaise Poisson beurre blanc Riz Petit suisse Fruit	Salade verte Pizza jambon fromage  Yaourt Fruit	

 : élaboré sur place en cuisine

F : produit brut Frais

tél cuisine : 05 34 26 01 84

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



: fabriqué en Aveyron



: Saveurs du Tarn

Bio :



issu Agriculture Biologique