

MENU de FEVRIER 2022

Mardi 01

Potage au marron
et à la citrouille*
Escalope de dinde à la
crème
Ebly
Fromage
Compote **Bio**

Jeudi 03

Pâté
Dos de colin aux moules
Poêlée de légumes* **Bio**
Fruits
Crème dessert
au chocolat

Vendredi 04

Salade verte **Bio**
Paëlla
Fromage **Bio**
Fruits

Lundi 07

Salade de pâte
piémontaise*
Dos de colin au citron
Carottes **Bio** au jus
Fruits
Yaourt **Bio**

Mardi 08

Avocat vinaigrette
Saucisse de Toulouse
au jus
Duo de haricots
sautés* **Bio**
Crêpe au sucre

Jeudi 10

Menu Végétarien

Potage
Riz cantonais **Bio***
Fromage
Fruits

Vendredi 11

Menu rouge découverte

Salade de betterave et
radis rouge*
Boulette de bœuf à la
tomate*
Mélange de boulgour
quinoa **Bio**
Sorbet framboise

Lundi 14

Salade verte
Blanquette de veau*
Riz pilaf **Bio***
Fruits
Yaourt **Bio**

Mardi 15

Saucisson et cornichon
Steak haché de bœuf
Haricots verts sautés
Fruits
Gaufre de liège

Jeudi 17

Salade aux endives, noix
et dès de fromage
Dos de cabillaud
Gratin de salsifis et de
pomme de terre*
Compote **Bio**

Vendredi 18

Menu Autrement Bon

Salade mixte
Chouflette*
Fruits
Yaourt **Bio**



Fruits et Légumes de saison
Préparation fabrication maison*

Producteur Local :
Saucisse Boucherie Bernat Auterive