

MENU - FEVRIER 2024



LOCAL = RÉGION OCCITANIE



BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			01/02/2024 Choux fleur vinaigrette Poisson meunière Carottes bio sautés Fromage Fruits de saison	02/02/2024 - CHANDELEUR Charcuterie Sauté de veau Riz bio Crêpes
05/02/2024 Salade de haricots bio et vinaigrette à l'ail Boulettes d'agneau Brunoise de légumes Petit suisse aux fruits	06/02/2024 Salade et dés de fromage Escalope de dinde au jus Gratin dauphinois Tarte aux pommes bio	07/02/2024 - VÉGÉTARIEN Friand à la viande Quenelle à la tomate Pâtes bio au jus Fruits de saison	08/02/2024 Taboulé Steak Haché Gratin de courgettes Crème dessert bio	09/02/2024 Carottes râpées Saucisse Purée de brocolis Yaourt nature sucré bio
V A C A N C E S DU 10 AU 26 F É V R I E R				
26/02/2024 Salade de betterave Poisson à la crème Ratatouille Compote bio biscuit	27/02/2024 - MENU CHINOIS Salade de carotte sauce tamari Poulet bio au curry et lait de coco Riz étuvé au soja Yaourt brassé et coulis de mangue	28/02/2024 Salade et croûtons Boulettes de bœuf bio à la tomate Pommes sautées Pâtisserie	29/02/2024 - VÉGÉTARIEN Pizza au chèvre Ravioli bolognaise végétarien Fruits de saison bio	

