

Menus du 3 au 9 février 2025



	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Entrée		 Salade Piémontaise   		 Perles légumières	Crêpe au fromage
Plat principal	Nuggets de poulet  	Fricadelle  	 Couscous de poulet	Tarte 3 fromages	 Cœur de merlu sauce citron
Accompagnement	 Polenta crémeuse	 Petit pois au jus	 	 Epinards en béchamel	 Ecrasé de patates douces persillées
Fromage / Laitage	 Saint Bricet		 Yaourt nature sucré		
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	 TwIBIO chocolat	Fruit de saison	Crêpe et Nutella
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

  Aide UE à destination des écoles

 Présence de porc


« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 10 au 16 février 2025



	lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
Entrée			Taboulé	Salade coleslaw	Haricots plats vinaigrette
Plat principal	Tortilla	Longe de porc braisée	Pizza royale	Poutine au bœuf sauce barbecue	Poisson pané plein filet, citron
Accompagnement	Blé pilaf	Purée	Salade verte		Pâtes BIO, Fromage râpé
Fromage / Laitage	Bûchette chèvre à la coupe	Fromage blanc aux fruits			
Dessert	Fruit de saison BIO	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Brownie au chocolat	Compote abricot BIO
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					


 Viande Française ou UE


 Produit en Occitanie


 Fait maison


 Agriculture Biologique


 Lait collecté et transformé en France


 Aide UE à destination des écoles


« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

