




## MENUS DU 4 AU 22 FÉVRIER


### lundi 4 février

Céleri rémoulade ☞  
Spaghetti  bolognaise et fromage râpé ☞  
s/viande : bolognaise végétale ☞  
Crêpe / Confiture



### mardi 5 février

Pommes de terre au surimi ☞  
Filet de Merlu au beurre blanc citronné ☞  
Carottes sautées  
Camembert / Pomme  


### mercredi 6 février

Salade de mâche  ☞  
Tartiflette ☞  
s/viande : tartiflette végétale ☞  
Flan à la vanille



### jeudi 7 février

Betterave cubes  ☞  
Omelette  aux petits légumes ☞  
Pommes noisettes  
Petits suisses aux fruits





### vendredi 8 février

Salade de boulgour  ☞  
Poulet à la citronnelle ☞  
s/viande : pois chiches à la citronnelle ☞  
Wok de légumes  
Fromage blanc / Miel




### lundi 11 février

Macédoine de légumes  
Lentilles  à la créole ☞  
Riz basmati   
Comté à la coupe  
Compote de poire



### mardi 12 février

Taboulé  ☞  
Escalope de Veau  Label Vallée d'Auge ☞  
s/viande : steak de soja  
Haricots verts  
Bonbel / Kiwi  




### mercredi 13 février

Salade de Blé  ☞  
Rôti de Dinde  
s/viande : feuilleté du pêcheur  
Épinards béchamel  ☞  
Tomme de montagne   
Banane

### jeudi 14 février

Endives  aux noix ☞  
Poulet Label  basquaise ☞  
s/viande : thon basquaise ☞  
Purée de Céleri ☞  
Yaourt aromatisé aux fruits





### vendredi 15 février

Coleslaw   ☞  
Filet de poisson frais sauce provençale ☞  
Gratin de coquillettes  ☞  
Samos / Orange




### lundi 18 février

Salade baltique  
Chili  con carne ☞  
s/viande : chili  végétarien ☞  
Yaourt nature / Confiture






### mardi 19 février

Carottes râpées   ☞  
Pavé de Hoki sauce basilic ☞  
Boulgour   
St Nectaire à la coupe  
Fruit 



### mercredi 20 février

Soupe de potimarron  ☞  
Croque-monsieur  
s/viande : omelette aux herbes ☞  
Salade verte   ☞  
Chanteneige / Crème caramel

### jeudi 21 février


Duo de choux   ☞  
Pennes  ricotta / épinards ☞  
Yaourt  à la vanille 

### vendredi 22 février

Salade de lentilles  
Rôti de Veau sauce moutarde à l'ancienne ☞  
s/viande : filet de colin sauce aurore ☞  
Poêlée de légumes   
Emmenthal / Fruit 



☞ : fait maison

 : produits région Occitanie

Toutes nos viandes de bœuf et veau sont nées, élevées et abattues en France.

L'ensemble des plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes les plus courants : œufs, produits à coque, soja, lupin, lait (y compris lactose), sulfites, poisson, crustacés, céréales contenant du gluten, arachides, sésame, céleri, moutarde.

Les enfants devant suivre un régime alimentaire spécifique pour raison médicale devront le faire sous forme de PAI.