

Menus du 20 au 24 février 2023

Lundi 20 février

Carottes râpées
Rôti de porc- salsifis persillés
Pyrénées (b)
Gâteau Grand-mère aux pommes (a-b-c)

Mardi 21 février

Velouté de chou-fleur (b)
Blanquette de veau (b)
Riz Pilaf
Yaourt (b)
Fruit frais

Jeudi 23 février

Salade de PDT
Filet de poisson sauce ciboulette (b-e)
Epinards à la crème (b)
Flan nappé caramel (b)
Fruit frais

Vendredi 24 février

Endives aux noix et raisin secs (m)
Pizza végétarienne (b-c-i)
Semoule au lait (b-c)
Fruit frais

Pain BIO tous les jours (fournisseur local)

Sous réserve de modifications

En fonction des approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés

Menus du 27 février au 3 mars 2023

Lundi 27 février

Velouté de pois cassés
Sauté de porc à la moutarde (j)
Carottes braisées
Saint Paulin (b)
Gaufres au sucre (a-b-c)

Mardi 28 février

Chou rouge vinaigrette
Omelette aux PDT
Panna cotta aux fruits rouges (b)

Jeudi 2 mars

Cervelas
Filet de poisson (e) sauce estragon (b)
Haricots beurre
Emmental (b)
Fruit frais

Vendredi 3 mars

Salade verte
Bœuf stroganoff - pâtes (b-c)
Vercorais (b)
Cocktail de fruit

Légende :

Les produits du menu écrits en vert sont BIO

Les produits écrits en bleu ont une provenance locale

Les produits écrits en orange sont bio et de provenance locale