




























DEC Menu ECOLES

Du lundi 31 janvier 2022 Au vendredi 4 février 2022

| | lundi 31 janvier | mardi 1 février | jeudi 3 février | vendredi 4 février |
|--------------------------------------|--|---|--|---|
| D é j e u n e r | Mousse de canard | Coeur de sucrine | Jambon blanc Supérieur | Concombres au fromage blanc  |
| | Dos de colin sauce citron  | Tarte 3 fromages | Coquillettes BIO à la Bolognaise  | Escalope viennoise |
| | Gratin dauphinois  | Purée de butternut BIO  | | Pommes dauphine |
| | | Tomme noire  | Tartare nature  | Camembert  |
| | Yaourt nature  Cocktail de fruits au sirop léger | Purée pomme abricot BIO  | Crêpe au coulis de chocolat maison | Poire |
















DEC Menu ECOLES sans viandes

Du lundi 31 janvier 2022 Au vendredi 4 février 2022

| | lundi 31 janvier | mardi 1 février | jeudi 3 février | vendredi 4 février |
|--------------------------------------|--|--|--|---|
| D é j e u n e r | Betteraves en salade  | Coeur de sucrine | Salade verte  | Concombres au fromage blanc  |
| | Dos de colin sauce citron  | Tarte 3 fromages | Steak végétal sauce Napolitaine  | Haricots rouges sauce curry  |
| | Gratin dauphinois  | Purée de butternut BIO   | Coquillettes BIO   | Pommes dauphine |
| | | Tomme noire   | Tartare nature  | Camembert  |
| | Yaourt nature  Cocktail de fruits au sirop léger | Purée pomme abricot BIO  | Crêpe au coulis de chocolat maison | Poire |













DEC Menu ECOLES sans porc



Du lundi 31 janvier 2022 Au vendredi 4 février 2022



| | lundi 31 janvier | mardi 1 février | jeudi 3 février | vendredi 4 février |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| D é j u n e r | Mousse de canard | Coeur de sucrine | Salade verte  | Concombres au fromage blanc  |
| | Dos de colin sauce citron  | Tarte 3 fromages | Coquillettes BIO à la Bolognaise    | Escalope viennoise |
| | Gratin dauphinois  | Purée de butternut BIO   | | Pommes dauphine |
| | | Tomme noire   | Tartare nature  | Camembert  |
| | Yaourt nature  Cocktail de fruits au sirop léger | Purée pomme abricot BIO  | Crêpe au coulis de chocolat maison | Poire |


DEC Menu ECOLES sans fdm

Du lundi 31 janvier 2022 Au vendredi 4 février 2022

| | lundi 31 janvier | mardi 1 février | jeudi 3 février | vendredi 4 février |
|--------------------------------------|---|--|--|---|
| D é j e u n e r | Mousse de canard | Coeur de sucrine | Jambon blanc Supérieur | Concombres au fromage blanc  |
| | Dos de colin poché au court bouillon et Gratin dauphinois  | Tarte 3 fromages et Purée de butternut BIO   | Coquillettes BIO à la Bolognaise   | Escalope viennoise et Pommes dauphine |
| | | Tomme noire   | Tartare nature  | Camembert  |
| | Yaourt nature  Cocktail de fruits au sirop léger | Purée pomme abricot BIO  | Crêpe au coulis de chocolat maison | Poire |

 Fait maison
 Produit en Occitanie

 Lait collecté et transformé en France
 Viande Bovine Française

 Agriculture Biologique (AB)