



























# Menus du 20 au 26 février 2023



	<b>lundi</b> 20 février 2023	<b>mardi</b> 21 février 2023	<b>mercredi</b> 22 février 2023	<b>jeudi</b> 23 février 2023	<b>vendredi</b> 24 février 2023
<b>Entrée</b>	 <b>Betteraves BIO en salade</b> 	<b>Crème de foie</b> s/viande, s/porc, végétarien : Salade d'artichauts	<b>Salade verte</b>	<b>Rillettes de thon</b>  végétarien : Salade coleslaw nature	<b>Perles légumière</b> 
<b>Plat principal</b>	<b>Tortilla</b> 	 <b>Lasagnes bolognaise</b> 	<b>Tartiflette</b> 	<b>Fondant de poulet</b> façon poule au pot 	<b>Pavé de hoki</b> sauce marinière 
		s/viande, végétarien : <b>Steak végétal sauce</b> chasseur 	s/viande, s/porc, végétarien : Tartiflette végétarienne	s/viande, végétarien : <b>Boules de soja sauce</b> crème	végétarien : Galette haricot azuki quinoa
<b>Accompagnement</b>	 <b>Jeunes carottes BIO</b> 	s/viande, végétarien : <b>Risonis au fromage</b>		 <b>Riz BIO pilaf</b> 	 <b>Haricots verts</b> BIO persillés 
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Brebicrème</b>	 <b>Yaourt nature</b> sucré BIO 	<b>Fromage blanc</b> aux fruits 	 <b>Saint Paulin</b> 	 <b>Saint</b> Nectaire AOP 
<b>Dessert</b>	 <b>Poire du</b> Roussillon	<b>Beignet au chocolat</b>	 <b>Madeleine BIO</b>	<b>Purée de pommes</b>	<b>Liégeois vanille</b> 

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



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

