

20 26

Février

# MENUS

## Portage à domicile 1/1



Origine France  
Produit local  
Produit labellisé  
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 9 au 15 Février

Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02 végétarien	Vendredi 13/02	Samedi 14/02	Dimanche 15/02
Veloute Dubarry	Salade batavia	Salade de pomme de terre	Feuilleté emmental	Salade coleslaw HVE	Salade de mâche	Asperge mayonnaise
Rôti de veau au jus Lentille BIO carotte persillée	Blanquette de colin Pommes sautées	Rôti de porc LR au thym Lentille BIO carotte persillée	Gnocchi Napolitaine	Omelette nature BIO Epinards hachés CE2 sauce	Civet lapin BBC Carotte bâtonnet persillé	Langue de boeuf sauce Purée de pomme de terre
Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt framboise BIO	Edam BIO	Bûchette de chèvre	Petit suisse BIO fruits	Roquefort	Faisselle de campagne
Île flottante au caramel	Fruit de saison	Brownie crème anglaise	Fruit de saison	Cake au citron	Brownie/ crème anglaise	Fruit de saison

du 16 au 22 Février

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02 végétarien	Samedi 21/02	Dimanche 22/02
Poireau vinaigrette	Samoussa légumes	Salade batavia	Taboulé oriental	Macédoine légumes CE2	Champignon à la grecque	Terrine de saumon /mâche
Sauté de boeuf LR Torsade blé/pois HVE	Cari de poulet (LR) Haricot vert BIO persillé	Blanquette de veau Riz pilaf IGP camargue	Crousti' fromage Gratin chou fleur CE2	Aiguillette colin multigrains Purée carottes BIO	Filet de cabillaud sauce Haricot blanc à la tomate	Chou farci Semoule HVE
Fromage blanc BIO	Camembert BIO	Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Fromage blanc BIO	Petit suisse nature	Saint Nectaire AOP
Compote pêche HVE	Crème chocolat BIO	Fruit de saison	Flan BIO vanille/caramel	Fruit de saison	Litchees au sirop	Gâteau basque