



Menu Janvier Février 2024



<i>Lundi 08/01</i>	<i>Mardi 09/01*</i>	<i>Jeudi 11/01</i>	<i>Vendredi 12/01</i>
Salade de champignons à la grecque Pâtes bolognaises Yaourt aux fruits Orange	Carottes râpées aux agrumes Tortilla pommes de terre oignons Brie Compote	Petit radis beurre Blanquette de veau Riz camarguais Emmental Clémentines	Betteraves rouges en salade Filet de saumon Ecrasé de pommes de terre carotte Riz au lait
<i>Goûter</i> Pâte à tartiner	Pâtes de fruit	Fougasse	Gâteau maison
<i>Lundi 15/01</i>	<i>Mardi 16/01</i>	<i>Jeudi 18/01*</i>	<i>Vendredi 19/01</i>
Feuilleté au fromage Saucisse de Toulouse Gratin de chou-fleur St nectaire Pommes	Œuf mimosa Dos de colin crème citron Navets glacés Carré frais Tarte aux pommes	Salade verte composée Risotto de butternut Tome de Savoie Pomme au four	Salade de chou Pot au feu et ses légumes Emmental Semoule au lait
Pâte à tartiner	Fruits	Chocolat	Pâtes de fruit
<i>Lundi 22/01</i>	<i>Mardi 23/01</i>	<i>Jeudi 25/01*</i>	<i>Vendredi 26/01</i>
Salade composée Sauté de bœuf aux oignons Purée de pois cassés Boursin Kiwi	Haricots verts en salade Paupiettes de veau Carottes vichy Compote Compote	Salade de radis noir Curry de légumes au lait de coco Gouda Fruit au sirop	Salade verte Dos de colin Fondue de poireaux Crème à la vanille
Fromage à tartiner	Confiture	Fruits	Chocolat
<i>Lundi 29/01*</i>	<i>Mardi 30/01</i>	<i>Jeudi 01/02</i>	<i>Vendredi 02/02</i>
Salade pommes de terre et oignons rouge Flan de légumes Bananes	Betteraves en salade Tagine d'agneau aux légumes Semoule Petit moulé Pommes	Coleslaw Poulet rôti Mousseline de chou-fleur Yaourt aux fruits Orange	Salade composée Brandade de poisson maison Fromage frais Tarte aux pommes
Emmental	Fruit sec	Biscuit maison	Pâte à tartiner
<i>Lundi 05/02</i>	<i>Mardi 06/02</i>	<i>Jeudi 08/02*</i>	<i>Vendredi 09/02</i>
Quiche aux poireaux Fricassée de poulets aux petits légumes St Paulin Clémentines	Salade d'endives Encornets persillés Gratin de patates douces au lait de coco Cantal Bananes	Coleslaw Wok asiatique Gouda Compote pomme vanille	Salade composée Sauté de veau façon Osso Bucco Tagliatelles Petit moulé Cookies au chocolat
Chocolat	Fruit	Fougasse	Pâte de fruit

*menu végétarien

Menu en commun avec le restaurant scolaire de Labastide-de-Lévis .

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons

Des fruits de saison sont proposés tous les jours en plus du dessert et au goûter ! Le pain Bio provient de la boulangerie artisanale « le Pétrin des Saveurs » à Gaillac.