

Menu Février 2025

| | | | |
|--|---|--|---|
| <i>Lundi 3 février</i> | <i>Mardi 4 février*</i> | <i>Jeudi 6 février</i> | <i>Vendredi 7 février</i> |
| Salade de chou à la japonaise Blanquette de volaille Riz camarguais Causseard Sablés | Carottes râpées Crumble de légumes verts Panna cotta coulis fruits rouges Poire | Quiche lorraine Paupiettes de veau Carottes glacées Gruyère Clémentine | Salade chou rouge carottes avocat Filet de colin sauce citron Pommes de terre vapeur Petit suisse aux fruits Compote de pomme |
| <i>Lundi 10 février</i> | <i>Mardi 11 février*</i> | <i>Jeudi 13 février</i> | <i>Vendredi 14 février</i> |
| Pâté de campagne Millefeuille de chou farci Edam Pomme Gala | Coleslaw à l'asiatique Dahl de lentilles corail Riz pilaf Cantal Poires pochées | Salade d'endives au bleu et noix Lasagnes à la bolognaise Yaourt Gâteau | Betteraves en salade Poulet façon tex-mex Haricots verts persillade Fruit |

*menu végétarien

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.*

vacances d'hiver à tous

