




# Menus du 10 au 16 février 2025




	<b>lundi</b> 10 février 2025	<b>mardi</b> 11 février 2025	<b>mercredi</b> 12 février 2025	<b>jeudi</b> 13 février 2025	<b>vendredi</b> 14 février 2025
<b>Entrée</b>	 <b>Soupe du marché et croûtons</b>	 <b>Galantine de volaille</b> 	<b>Taboulé</b>	<b>Salade coleslaw</b>	 <b>Haricots plats vinaigrette</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Tortilla</b>	 <b>Longe de porc braisée</b> 	<b>Pizza royale</b> 	 <b>Poutine au bœuf sauce barbecue</b>	<b>Poisson pané plein filet, citron</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Blé pilaf</b>	 <b>Purée</b>	<b>Salade verte</b>	 <b>Pâtes BIO, Fromage râpé</b>	 <b>Pâtes BIO, Fromage râpé</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Bûchette chèvre à la coupe</b>	 <b>Fromage blanc aux fruits</b>	 <b>Tomme blanche</b>	 <b>Carré frais BIO</b> 	 <b>Cœur de dame</b>
<b>Dessert</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Cookie BIO aux pépites de chocolat</b> 	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Brownie au chocolat</b>	 <b>Compote abricot BIO</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles


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

