

Menu de février



Lundi 02	Mardi 03 Végé	Jeudi 05	Vendredi 06 Alter
Yaourt de chèvre à boire*	Jus de fruit**	Lait fraise**	Pommes
Carottes râpées	Lentilles vinaigrette***	Bâton de carotte au saint Moret	Haricot rouge vinaigrette
Poisson	Tartiflette***	Rosbeef*	Poulet
Pâtes semi complètes**	Salade**	Pomme de terre façon boulangère***	Petits pois**
Babybel	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Brie
Crêpes**			Mousse au chocolat**
Lundi 09	Mardi 10 Végé	Jeudi 12	Vendredi 13 Alter
Chocolat au lait**	Galette de riz**	Crackers nature**	Ice Tea maison**
Salade coleslaw**	Pois chiches** vinaigrette	Betterave**	Samoussa aux légumes
Poisson	Croustillant fromager**	Sauté de porc***	Wrap de poulet sauce tomate
Frites***	Haricots verts**	Poireaux et carottes au curry**	Chips
Cabécour*	Cookie**	Camembert**	Babybel
Fruit de saison**		Fruit de saison**	Marbré**
Lundi 16	Mardi 17 Végé	Jeudi 19	Vendredi 20 Alter
Jus de fruit**	Cake	Lait fraise**	Smoothie ananas**
Salade**	Salade de lentilles corail et carottes	Gaspacho	Acras de morue
Brandade***	Flan aux légumes	Saucisse de mouton*	Poulet colombo
de morue	Purée de pois cassé	Semoule**	Riz**, haricots verts**
Yaourt de chèvre à boire*	Mimolette	Comté	
Brioche perdue	Yaourt aux fruits	Bananes	Flan coco

PRODUCTEURS
Agneau: Ferme du Mas del Bos - Cressensac
Bœuf: GAEC Gorce - Estivals
Cabecour: Fromagerie Bigeat - Estivals
Epicerie: Biocoop- Souillac
Légumes secs: William Laval - Jayac
Œufs: GAEC des demois'ailes - Strenquels
Pain et chocolatine: Boulangerie Naudy - Nadaillac
Porc: Gaec des cavadous - Sarrazac
Veau: Ferme du Pilou - Teyssieu
Yaourt à boire: Ferme des Champs bons - Lachapelle A.

* Local

** Bio

*** Bio et local

Menus validés par une diététicienne.