

MENUS POUR CAS DE LONS

	Menu A	Menu B
Lundi 7 février	POTAGE	POTAGE
	Haricots verts Bio vinaigrette	Salade cœur de blé au thon
	Coquillettes Bio semi-complètes	Échine de porc Michigan
	Bolognaise	Endives au jus
	Camembert Bio	Fromage blanc sucré Bio
	Yaourt fermier myrtille	Ananas
Mardi 8 février	POTAGE	POTAGE
	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes à la Mexicaine
	Calamars sauce tomate	Cervelas Obernois
	Épinards Bio pommes de terre Mornay	Mélange de légumes
	Gouda	Chante neige
	Crème Bio au chocolat	Kiwi Bio
Mercredi 9 février	POTAGE	POTAGE
	Salade de gésiers aux croûtons	Carotte cuite vinaigrette
	Poulet rôti	Hachis parmentier
	Haricots plats	Salade verte Bio
	Saint-Paulin AOP	Petit Cabray
	Gâteau au Yuzu	Île flottante
Jeudi 10 février	POTAGE	POTAGE
	Tarte au poireau Bio	Céleri Bio rémoulade
	Rôti de porc à la sauge	Lapin chasseur (SO)
	Brocoli Bio au beurre	Nouilles au beurre
	Kiri	Emmental
	Orange Bio	Compote pomme-Abricot
Vendredi 11 février	POTAGE	POTAGE
	Salade rustique au chou Bio	Salade verte
	Gratin des Océans	Confit de canard
	Riz (IGP) madras	Purée de panais
	Carré fondu Président	Bleu
	Pomme Bio	Petits Suisses natures

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du pc Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)

MENUS POUR CAS DE LONS

	Menu A	Menu B
Lundi 14 février	POTAGE	POTAGE
	Salade Acapulco à la carotte Bio	Tarte à l'oignon
	Tajine de poulet olives citron	Filet mignon sauce moutarde
	Semoule complète Bio	Haricots verts Bio
	Comté AOP	Société crème
	Éclair au chocolat	Kiwis Bio
Mardi 15 février	POTAGE	POTAGE
	Pizza au fromage	Avocat vinaigrette
	Rôti de veau sauce au poivre vert	Paella poisson chorizo
	Carottes Parmentier	
	Carré fondu Président	Cantal AOP
	Clémentine Bio	Fromage blanc fruité
Mercredi 16 février	POTAGE	POTAGE
	Salade verte Bio	Andouille
	Filet de Poisson pané	Lomo aux poivrons
	Julienne Romanesco / Fusilli Bio semi compl	Purée à l'artichaut
	Saint-Nectaire AOP	Rondelé ail et fines herbes
	Dés d'ananas mangue papaye	Yaourt au bifidus nature
Jeudi 17 février	POTAGE	POTAGE
	Salade farandole au chou bio	Salade au surimi
	Blanquette d'agneau (SO)	Crêpe aux champignons
	Purée	Chou-Fleur Bio au beurre
	Yaourt fermier nature sucré	Fraidou
	Purée de poire	Far Breton
Vendredi 18 février	POTAGE	POTAGE
	Salade au chèvre	Macédoine mayonnaise
	Chipolatas (SO)	Tortellini frais au pesto
	Lentilles Bio	Salade verte Bio
	Chèvreatine	Tome noire
	Kiwi Bio	Crème dessert au chocolat

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du porc Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)

MENUS POUR CAS DE LONS

	Menu A	Menu B
Lundi 21 février	POTAGE	POTAGE
	Salade hivernale au chou Bio	Salade verte Bio
	Filet de merlu sauce Curry	Rognons sauce Madère
	Purée de céleri	Pommes de terre au romarin
	Rondelé nature Bio	Emmental
	Mousse au chocolat	Yaourt Basque Bio à la fraise
Mardi 22 février	POTAGE	POTAGE
	Pomme de terre en salade	Salade verte au surimi
	Émincé de poulet persillade	Flammekueche
	Épinards Bio Mornay	Carottes Bio Vichy
	Bleu	Croc-lait
	Pomme Bio	Crème dessert vanille
Mercredi 23 février	POTAGE	POTAGE
	Pâté de campagne	Poireau vinaigrette
	Œuf au plat	Paupiette sauce champignon
	Ratatouille	Fusilli semi complètes Bio
	Saint-Paulin AOP	Camembert bio
	Banane Bio	Kiwi bio
Jeudi 24 février	POTAGE	POTAGE
	Salade du soleil levant	Betteraves rouge Bio au basilic
	Bœuf Stroganof	Saucisse de Morteau
	Riz Basmati	Chou braisé
	Brebicrème	Tome blanche
	Gâteau aux pêches	Yaourt nature
Vendredi 25 février	POTAGE	POTAGE
	Pomelo Bio	Salade aux gésiers
	Gratin de canard butternut	Lasagnes à la Bolognaise
	Édam Bio	Petit Cabray
	Yaourt fermier sucré	Orange Bio

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du porc Produit Bio

IGP AOP SQ(Sud Ouest)

MENUS POUR CAS DE LONS

	Menu A	Menu B
Lundi 28 février	POTAGE Salade Iceberg au bleu Émincé de dinde à la Napolitaine Beignets de salsifis Chevretine Crème dessert chocolat Bio	POTAGE Asperges vinaigrette Tripes à la tomate lardons Pommes vapeur Cantal AOP Pomme Bio
Mardi 1 mars	POTAGE Betteraves Bio aux pommes vinaigrette Filet de poisson meunière Riz (IGP) à la tomate Saint-Agur (AOP) Merveilles	POTAGE Carottes Bio râpées Boudin (SO) aux pommes Purée de patate douce Rondelé ail et fines herbes Dés ananas mangue papaye
Mercredi 2 mars	POTAGE Pizza Bio au fromage Palette à la moutarde Haricots Mais (SO) lardons Yaourt bifidus nature Clémentine Bio	POTAGE Pomme de terre/olives/maïs Bio Omelette Bio (SO) aux cèpes Haricots verts Bio Comté AOP Semoule aux raisins
Jeudi 3 mars	POTAGE Carottes et céleri Bio vinaigrette Sauté de veau (SO) Marengo Julienne Romanesco/fusilli Bio semi complètes Camembert Bio Yaourt fermier au citron	POTAGE Salade verte au jambon Gratin de moules Potato pops Carré Président Purée de poire
Vendredi 4 mars	POTAGE Cœur de blé en salade Poulet rôti Chou fleur Bio sauce crème Tome blanche Liégeois au café	POTAGE Artichaut vinaigrette Jambon de Bayonne (IGP) Risotto aux fèves Roquefort AOP Kiwi Bio

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)