






















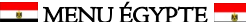



































MENU FÉVRIER 2022

* menu susceptible d'être modifié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 01/02/2022 au 04/02/2022		Salade verte  vinaigrette Poulet Purée maison  Compote de pommes  Petit suisse	Bouillon de volaille  Jambon grillé au jus Courgettes à la béchamel  Orange 	Carottes râpées  vinaigrette Galette quinoa provençal Légumes Comté  Clémentines  	Friand au fromage  Dos de colin  Poêlée de légumes printanière Mousse au chocolat  Kiwi 
Le 07/02/2022 au 11/02/2022	Salade de blé et maïs Fricadelle de boeuf Haricots panachés Yaourt sucré Banane 	Chou blanc en vinaigrette Rôti de veau Pommes de terre sautées Fromage fol épi Compote de pommes 	Velouté de poireaux Pané blé Fromage / épinard cuit à l'épeautre Salade ananas orange  	Betteraves en  vinaigrette Filet de poisson blanc  Haricots à la tomate St Nectaire  Poire 	 MENU ÉGYPTE  Salade  feta olives Boulettes d'agneau sauce brune Pâtes, oignons frits, lentilles et sauce tomate Gâteau de semoule au lait (beurre  lait 
Le 14/02/2022 au 18/02/2022	Haricots vert en salade et fonds d'artichaud  Hachis parmentier végétal Fromage de chèvre Orange  	Salade de pâtes Saucisse de Morteau Piperade Brie Pomme 	Taboulé / petits pois Boeuf stroganoff Chou romanesco  Comté Banane 	Chou fleurs  à la grecque Hamburger pain   Salade verte / Frites  Poires 	Chou rouge en vinaigrette Filet de Merlu Poêlée de courgettes  patates douces  Fromage Compote de pommes / kiwi 
Le 21/02/2022 au 25/02/2022	Betteraves  et pommes  Spaghetti bolognaise Mimolette Biscuit	Salade d'endives  Poulet tikka massala Poêlée saison fondante Riz au lait (lait 	Macédoine de légumes Porc au caramel Riz cantonais Gouda  Clémentine 	Salade verte en  vinaigrette et mozzarella Paëlla aux fruits de mer Compote de pommes- poires 	Brocolis en vinaigrette Omelette nature Gratin de courgettes  pommes de terre  quinoa Yaourt au soja Banane  
Le 28/02/2022 au 28/02/2022	NOUVEL AN CHINOIS Samoussas aux légumes Émincé de boeuf sauce aigre douce Nouilles chinoises Crème au caramel au lait Kiwi 				

Fournisseurs du mois



SAS MARASSÉ
Boeuf, porc, veau...

Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac

05 53 67 01 98



Boulangerie La Parisienne

Pains biologiques

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



M. Frédéric DUGOUJON -

24 Route de Fanguette

47310, Sainte-Colombe-en-Bruilhois

06 41 21 89 56



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)

