MENU FÉVRIER 2023

* menu susceptible d'être modifié
** menu validé par une diététicienne
*** viandes d'origine France
**** préparation réalisée majoritairement maison

Du 06 février au 03 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 06/02/2023 au 10/02/2023	Betteraves en salade Roulé végétal Haricots blancs à la tomate Petit suisse aux fruits Banane	Choux-fleurs en salade Poulet rôti Frites Camembert Kiwi local	Velouté de pommes de terre et poireaux Dos de colin à l'aneth Carottes vichy Ossau iraty Pomme	Salade verte en vinaigrette Sauté de veau Lentilles vertes Mimolette Compote de pommes du verger	Friand au fromage Saucisse de porc Brocolis gratinés Mousse au chocolat Orange
Le 13/02/2023 au 17/02/2023	Chou blanc râpé en vinaigrette Rôti de dindonneau Pommes de terre rissolées Cantal Cocktail de fruits	Salade de tenche perles, asperges, maïs Dos de cabillaud Haricots verts persillés Yaourt vanille Clémentine	Macédoine de légumes Escalope milanaise Flageolets au jus St morêt Kiwi	Carottes râpées en vinaigrette Omelette nature Semoule Panna cotta au coulis de fruits rouges	Endives aux pommes en vinaigrette Rôti de porc Blé au beurre Gouda Oreillons de pêches au sirop
Le 20/02/2023 au 24/02/2023	Salade verte en vinaigrette Gigot d'agneau Petits pois Feuilleté à la confiture abricot	Betteraves en salade Poisson pané Pâtes au beurre Petit suisse Orange	Radis beurre Feuilleté aux légumes Yaourt sucré Clémentine	Potage de pommes de terre, carottes, céleri branche Boulette de boeuf Poêlée d'hiver Tome noire Kiwi	Endives en vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Crème dessert caramel
Le 27/02/2023 au 03/03/2023	Céleri rémoulade Poisson sauce aurore Riz au beurre Comté Biscuit	Carottes râpées en vinaigrette Tartiflette (pommes de terre) Compote de pommes	Champignons à la grecque Galette de quinoa Choux-fleurs gratinés Fromage blanc sucré Banane	Bouillon de poule Rôti de veau Tortellinis à la sauce tomate Petit suisse Orange	MENU HONGRIE Toast hongrois Goulash Gâteau Gerbo éthiquable Kiwi

MENU VÉGÉTARIEN — PRODUITS BIOLOGIQUES — FAIT MAISON — LOCAL — ÉTHIQUABLE
AOP : Appellation d'Origine Protégée — MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable) — ISSU DU VERGER COMMUNAL

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ
Boeuf, porc, veau…
Viandes d'origine France
Toutes les viandes sont d'origine France

Boulangerie La Parisienne
Pains
6 Bd du Couchant, 47310 Laplume
05 53 95 12 55

Ferme du Cabier
Poulet, volailles…
Cabier, 47310 Laplume
05 53 67 11 41

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE
POUR UNE CANTINE + BIO + SAINE + LOCALE + DURABLE