

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons



Menu 20 jours

INFORMATION QUALITÉ

Entrées, potages, à base de légumes frais du lot et Garonne



Viandes fraîches cuisinées par le chef



Nos gratins et plats complets sont réalisés dans notre cuisine



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi repas de fin d'année	vendredi
	22/1	23/1	24/1	25/1	26/1	29/1	30/1	31/1	1/2	2/2
Entrées, potages, à base de légumes frais du lot et Garonne	tomates mimosa-concombre à la crème	potage de potimarron	pamplemousse - carottes rapées	radis beurre-salade verte au thon	taboulé-piémontaise	pizza-quiche	carottes rapées-endives	potage de légumes	mousse de canard-rossette	tomates mozzarella-concombre vinaigrette
Viandes fraîches cuisinées par le chef	steak haché	confit de canard	cotes de porc	bœuf bouguignon	filet de colin	raviolis	rôti de bœuf	saucisse de toulouse	cordons bleus	couscous de poisson
Nos gratins et plats complets sont réalisés dans notre cuisine	haricots verts	frites	haricots coco	gratin de chou fleur	printanière de légumes	salade	pommes noisettes	lentilles	petits pois	semoule
	cantal	yaourt aromatisé	chèvre	yaourt bio	emmental	yaourt sucré	gouda	entremet maison	tomme d'aquitaine	petits suisse aux fruits
	barre glacée	clémentine	cocktail de fruits	orange	compote	pomme	tarte aux pommes	kiwi	pruneaux	orange

salade en accompagnement (servie non assaisonnée) :
 - des omelettes et brandade (servie avec le plat principal)
 - des raviolis (servie en barquette)
 constantes: un quartier de citron à chaque plat de poisson (sans sauce)
 beurre et fromage en accompagnement des pâtes

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	05/02/18	06/02/18	07/02/18	08/02/18	09/02/18	26/02/18	27/02/18	28/02/18	01/03/18	02/03/18
Entrées, potages, à base de légumes frais du lot et Garonne	salade verte aux agrumes-endives aux noix	radis beurre-tomates mozzarella	sardine au beurre - maquereaux	salade de pâtes-salade de riz	pamplemousse-carottes rapées	potage tomates vermicelle	taboulé	radis beurre-tomates	haricots verts	œuf au thon
Viandes fraîches cuisinées par le chef	steack BIO	roti de porc	cuisse de canard	blanquette de mouton	filet de poisson	steack haché	sauté de dinde	raviolis	steack haché	filet meunière
Nos gratins et plats complets sont réalisés dans notre cuisine	ratatouille	pâtes beurre fromage	haricots beurre	carottes salsifis	ebly	purée	petits pois	salade	frites	riz
	chèvre	flan nappé caramel	fromage de brebis	yaourt bio	emmental	yaourt	gouda	petit-suisse	chèvre	yaourt bio
	banane	poire au chocolat	pomme	orange	cocktail de fruits	orange	salade de fruits frais	pommes au four	banane	pomme

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

Menu 20 jours

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Crudités	Cuidités	Crudités	à base d'œufs poisson	Crudités	entree chaude	Crudités	Cuidités	Crudités	Féculents
steack hachés	Volaille	Porc	bœuf	poisson	raviolis	Boeuf	Porc	Œuf	Poisson
Légumes	Féculents	Légumes secs	Légumes	Féculents	Légumes	Légumes	legumes secs	Féculents	Légumes
Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers
Glacés	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus	Féculents	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus

constantes: un quartier de citron à chaque plat de poisson(sans sauce) beurre et fromage en accompagnement des pâtes

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Crudités	Crudités	protidique à base de poisson	Féculents	Crudités	Cuidités	Féculents	Crudités	Crudités	charcuterie
bœuf	porc	Volaille	mouton /bœuf/dinde	poisson	Volaille	porc	raviolis	œufs	Poisson
Légumes	Féculents	Légumes	Légumes	Légumes secs	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Fromages >100 mg et <=150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >100 mg et <=150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >100 mg et <=150 mg Ca	Produits laitiers
Féculents	Fruits cuits	Fruits crus	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus	Fruits crus	Fruits cuits	Féculents	Fruits crus