



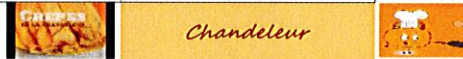
# Menus du 25 janvier au 12 février 2021

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Salade de pommes de terre	Chou-blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Carottes râpées
Rôti de porc au jus	Tortellinis ricotta/épinards sauce fromage	Boules de bœuf au paprika	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Gratin de chou-fleur  Edam	(plat complet)	Semoule	Petits pois aux oignons	(plat complet)
Flan à la vanille	Petit suisse sucré	Petit moulé	Pyrénées	Mimolette
	Fruit de saison	Compote	Yaourt sucré	Fruit de saison



Produits régionaux

Produits BIO



Dicton du mois : En février, les agneaux naissent plus beaux



lundi 1 février	mardi 2 février	mercredi 3 février	Jeudi 4 février	vendredi 5 février
Salade de pois chiches	Salade de radis	Taboulé (semoule)	Coleslaw	Œuf dur sauce cocktail
Sauté de bœuf au cumin	Carbonara	Haut de cuisine de poulet	Filet de poisson sauce ciboulette	Galette emmental/épinards
Carottes Vichy	Pâtes + râpé	Gratin de potiron	Riz	Purée de panais
Cantadou	Bleu	Yaourt sucré	Brie	Fromage blanc sucré
Crème au caramel	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme/biscuit	Fruit de saison



## Menus Occitan

lundi 8 février	mardi 9 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Salade de riz	Chou-rouge vinaigrette	Salade de pâtes	Salade verte	Potage parmentier
Sauté de porc sauce dijonnaise	Steak haché	Rôti de dinde au jus	Cassoulet	Omelette au fromage
Haricots verts	Frites	Navets caramélisés	(plat complet)	Poêlée de légumes
Tomme grise	Saint Nectaire	Coulommiers	Fromage	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Crème au caramel	Cake aux pommes	Mousse au chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

