

MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - FÉVRIER 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février	Samedi 08 Février
Salade de pois chiches Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio Saint morêt Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Potée de bœuf Macaronis Madeleine Yaourt aromatisé	Coleslaw de céleris sauce cocktail Bio Paupiette de veau Mouliné de butternut Bio Brie Notre tapioca à la vanille	Potage de légumes bio Tartiflette aux lardons de porc Petit suisse nature et sucre Eclair au chocolat	Taboulé Colin MSC meunière et citron Choux fleur mornay Bio Mimolette Purée de fruits Bio	Feuilles d'épinards en salade Cœur de bœuf sauce mère Tortis Tartare Notre cake aux amandes
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février	Samedi 15 Février
Macédoine mayonnaise Bio Chili con carne Riz IGP Camembert Fruit de saison Bio	Carottes râpées et maïs Bio Boulettes de bœuf sauce champignons Galette de légumes Carré frais Purée de fruits Bio	Potage de légumes bio Potée de dinde Label Rouge Pommes de terre au bouillon Edam Flan caramel	Rillettes de porc Quenelles sauce mornay Brocolis Bio à la crème Yaourt nature et sucre Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tortis au saumon MSC Emmental Notre moelleux aux fruits rouges	Salade de riz ravigote Rôti de porc Flan de butternut Bio Brebicrème Eclair au chocolat



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - FÉVRIER 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février	Samedi 22 Février
Salade de blé aux crudités	Salade verte Bio	Pizza au fromage	Potage de légumes bio	Salade de lentilles aux oignons	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)
Steak haché	Jambon braisé Label Rouge sauce mère	Notre terrine de colin MSC	Tajine de bœuf	Hoki MSC sauce tomate	Rougail de saucisses
Purée de panais Bio	Coquillettes	Carottes Bio	Semoule	Haricots verts à l'ail Bio	Riz IGP
Saint Bricet	Galettes Saint Michel	Petit suisse nature et sucre	Emmental	Brie	Tomme noire
Fruit de saison Bio	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille	Fruit de saison Bio	Notre moelleux ananas
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février	Samedi 1er Mars
Salade verte Bio	Salade de pommes de terre à la provençale	Chou mayonnaise Bio	Salade de pépinettes	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)	Potage de légumes bio
Colin MSC sauce basilic	Loubia de bœuf	Notre Frittata aux légumes Bio	Rôti de porc	Aïoli de merlu MSC	Couscous de boulettes de bœuf
Macaronis	Carottes Bio	Pommes rissolées	Petits pois Bio	et ses légumes Bio	et ses légumes Bio
Mimolette	Cantal AOP	Vache picon	Gouda	Yaourt nature et sucre	Edam
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison Bio	Notre cake à la noix de coco	Beignet aux pommes

Nos fruits et légumes frais
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison

<p>Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio</p>	<p>IGP : Indication Géographique Protégée</p>	<p>AOP : Appellation d'Origine Protégée</p>
<p>Label Rouge Viande de qualité supérieure</p>		
<p>● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.</p>		