

Repas du soir
Tous les jours :
Potage
Fromage
1/2 baguette de pain
Biscuit

Menus* du mois de février

Portage à domicile



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 février Œuf dur frais, mayonnaise (3,10,12) Légumes couscous, pois chiches (1,7,9,10) Semoule de blé (1) Fruit de saison	Radis, beurre (7) Cuisse de poulet BBC VF rôti au jus (1,7,9,12) Haricots verts persillés (7) Crêpe, confiture fraise (1,3,7)	Salade coleslaw (3,10) Sauce bolognaise VBF maison (1,12) Farfalles/ emmental râpé (1,7) Fruit de saison	Salade de perles aux légumes (1,10) Filet de dorade MSC sauce échalote (1,4,7,9,12) Épinards gratinés maison (1,7) Yaourt nature, sucre	Betteraves, vinaigrette (10,12) Mijoté de la mer maison (1,2,3,4,7,9,12) Riz pilaf au four (7,9) Gourmand noix de coco
9 au 13 février Salade haricots verts, échalotes (10,12) Brandade morue parmentier maison (4,7,12) Fruit de saison	Salade endive, noix, dès bleu (7,8,10,12) Blanquette veau LR VF carottes maison (1,3,7,9,12) Riz pilaf au four Maison (7,9) Compote fruit	Carotte râpé maison (10,12) Sauté porc PF coco curry maison (1,3,7,9,10,12) Poêlée campagnarde Mousse au chocolat (6,7)	Salade haricots rouge, avocat, mimolette maison (7,10,12) Escalope poulet BBC VF aux champignons (1,3,7,9,12) Mezze penne (1,7) Fruit de saison	Tapenade noire maison, croûtons (1,4,10,12) Filet limande meunière MSC / citron (1,4,7) Gratin choux fleurs maison (1,7) Yaourt aux fruits mixé
16 au 20 février Champignons ail et fines herbes (3,7,10) Omelette au fromage maison (3,7) Purée de pommes de terre, potiron maison (7) Fruit de saison	Pamplemousse, sucre Tomate farcie VBF au jus (1,6,12) Semoule aux douces épices (1) Crème dessert caramel (7)	Cake emmental maison (1,3,7) Saucisse Toulouse PF au jus (1,3,7,9,12) Petits pois carottes à la Française (7,9) Cocktail de fruit	Salade verte, tomme de brebis à la coupe (7,10,12) Rôti de dinde VF au thym (1,3,7,9,12) Torti (1,7) Compote fruit	Artichaut, chorizo, dès Boursin (6,7,10,12) Rondelle de calamar à la sauce tomate (1,7,9,12,14) Riz safrané (7,9) Fruit de saison
23 au 27 février Œuf dur frais, mayonnaise (3,10,12) Gratin de coquillettes aux légumes maison (1,7,12) Fruit de saison	Betteraves, vinaigrette (10,12) Cuisse de poulet BBC VF au jus (1,3,7,9,12) Gratin de potiron maison (1,7) Cookies de Tatiana aux noisettes maison (1,3,7,8)	Macédoine de légumes (3,10,12) Sauté de bœuf VBF LR carottes maison (1,12) Pommes de terre vapeur persillées (7) Yaourt aux fruits mixés	Salade frisée, Saint Nectaire à la coupe (7,10,12) Boudin noir PF au jus (1,12) Purée de pommes de terre maison / pomme cuite (7) Fruit de saison	Pizza au fromage maison (1,7) Pavé de truite à l'aneth (1,4,7,9,12) Choux de Bruxelles cuisinés (1,12) Faisselle au miel



Volaille française



Coordonnées de la cuisine centrale
04 90 45 50 32
Tout repas annulé à moins d'une semaine, sans justificatif, est facturé

Allergènes

3 œuf	6 Soja	9 Céleri	12 Sulfite
1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison