

Lundi 17 février 2020

Pizza

 Escalope de Dinde aux Champignons

Haricots verts persillés

St Paulin

Pomme Bio Locale 

Mardi 18 février 2020

Coleslaw

 Navarin d'Agneau Local

Pennes Bio 

St nectaire

Fromage blanc aux Fruits

Mercredi 19 février 2020

Galantine de Volaille aux Olives

Wings de Poulet

Pommes rôties et Ketchup

Camembert Bio 

Orange

Jeudi 20 février 2020

Salade verte et Noix

Pané de Blé à la Tomate et Mozzarella

Gratin de Courgettes et Pommes de terre

Edam Bio 

Yaourt nature

Vendredi 21 février 2020

Salade Exotique, Avocat et Surimi

*Feijoada de Poisson

Riz Bio 

Cantafrais


Flan coco et Caramel

Origines


*Navarin d'Agneau local : "Agneau de Pays" (Languedoc - Roussillon)

*Feijoada de Poisson (Colin) / Colin et Seiche à la Sétoise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord Est (FAO 27)(Roussillon et Cantons limitrophes)


Lundi 17 février 2020

Salade d'Endives et Noix
*Merlu Madras
Tomates persillées et Torsades Bio 
Société crème
Petit suisses


Mardi 18 février 2020

Velouté et Croûtons
Rôti de Porc au jus
Gratin dauphinois et Champignons et Salsifis persillés
Mimolette
Clémentine Bio 


Mercredi 19 février 2020

Salade de Pois chiches à la Catalane, Chorizo et Tomates cerise
 Boeuf Bio aux Échalotes
Gnocchi à la Romaine et Poêlée campagnarde
Six de Savoie
Kiwi

Jeudi 20 février 2020

Chou rouge, Betterave et Pommes
 Cuisse de Canard aux Olives
Semoule et Purée de Carottes
Brie
Crème dessert Chocolat

Vendredi 21 février 2020

Sardine et Tranche de Citron
 Fricassée de Vedell Bio
Macaronis Bio  et Petits pois au jus
Tome Noire
Banane Bio 

*Fricassée de Vedell Bio : Vedell des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

*Boeuf Bio aux Échalotes : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

* Merlu Madras : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est