





Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien * = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 15/02/2021 AU 19/02/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 15	Repas de Carnaval mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
 ENTRÉES	1  Velouté Dubarry  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) 	1  Salade farandole (circuit-court)  2  Duo carottes rapées huile olive/coriandre(cir-court) 	1  Salade céleri/pommes/raisins secs (c-court)  2  Salade Nantaise (circuit-court)	1  Salade de boulgour  2  Salade neptune 	1  Salade multi-feuille (circuit-court)  2  Demi pamplemousse
 PLATS	1  Cappelliti 5 fromages (plat complet)  2  Lasagne à la bolognaise (plat complet)	1  Boeuf braisé (circuit-court)au maïs  2  Tortilla galette	1  Beaufilet de colin (c-court)aux crevettes  2  Escalope de poulet au caramel(c-court) 	1  Cordon bleu de volaille(circuit-court)  2  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)	1  Filet de lieu sauce moutarde (circuit-court)  2  Sauté de porc* aigre doux(c-court) 
 Accompagnement		1  Piperade basque  	1  Semoule 	1  Carottes à l'anglaise 	1  Lentilles 
 LAITAGES	1 Carré ligueil à la coupe 2 Yaourt aromatisé	1 Yaourt fermier Désiris à la fraise (circ-court) 2 Vache qui rit	1 Rondelé aux noix 2 Yaourt nature	1 Saint paulin à la coupe 2 Pate lisse	1 Kiri 2 Bûche du Pilat à la coupe
 DESSERTS	1 Orange 2 Pomme (circuit-court)	1 Bugnes (circuit-court) 	1 Compote de fruits (circuit-court)  2 Oreillons d'abricots au sirop	1 Poire 2 Kiwi	1 Nappé au caramel 2 Oeufs à la neige